

pizza e pasta

ITALIANA

n°8

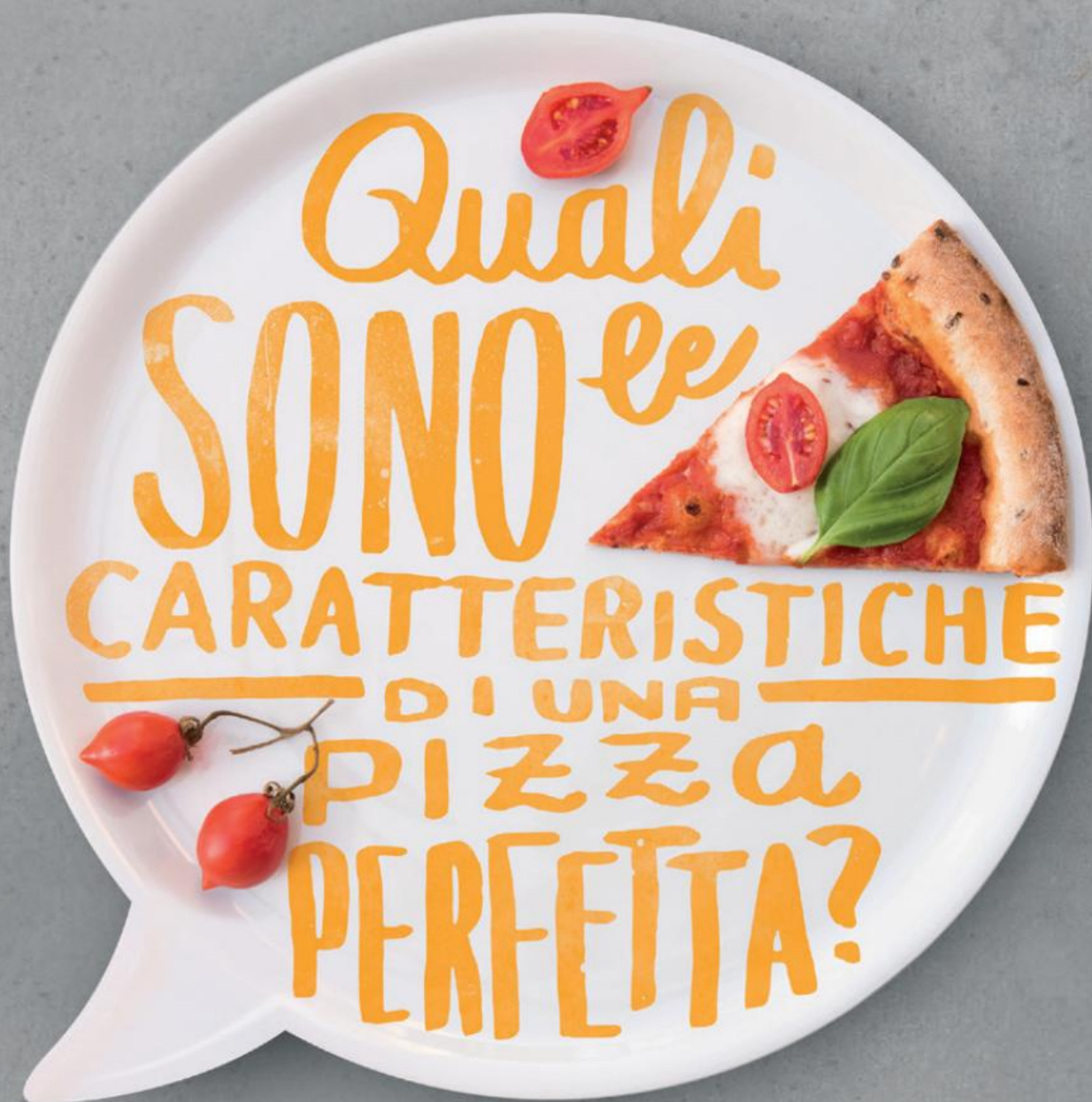
Settembre '17

www.pizzaepastaitaliana.it | anno XXVIII



All'interno:

FOCUS ATTREZZATURE



**LEGGEREZZA, DIGERIBILITÀ
E QUEL SAPORE RICCO
E INTENSO CHE SOLO
NUCLEO PIZZA RUSTICA
TI SA DARE.**

Fare la pizza può sembrare semplice,
ma per ottenere un risultato a regola d'arte
sono indispensabili lavoro e dedizione.
Ecco perché abbiamo sviluppato una gamma
completa di farine e prodotti per pizza versatili
e creativi. Come **Nucleo Pizza Rustica**,
per aiutarti a realizzare ogni volta
dei piccoli capolavori, ricchi di gusto.

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA

THE AD STORE ITALIA

PAVESI

F O R N I P R O F E S S I O N A L I



PAVESI FORNI PRODUCE:

FORNI PROFESSIONALI
A LEGNA E A GAS

CON PIANO MONOBLOCCO
FISSO O ROTANTE.

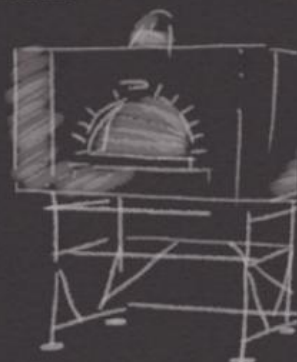
LINEA JOY CON FINITURA A
CUPOLA PERSONALIZZABILE.

FORNI SU MISURA.

visita il sito
www.pavesiforni.it

Dal 1969

L'ESPERIENZA DELLE ALTE TEMPERATURE AL SERVIZIO DI PIZZERIE E PANIFICI.
REFRATTARI E MATERIALI ISOLANTI TECNOLOGICAMENTE AVANZATI.



PAVESI S.r.l.

VIA RADICI IN PIANO 120/C, 41043 CORLO DI FORMIGINE (MO) ITALY
TEL. / FAX +39 059 574569 FAX +39 059 558237 info@pavesiforni.it



Made in Italy



4	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	SETTEMBRE	2017
AZIENDE		

5 Stagioni - Agugiaro e Figna	p. 2, 99
Afinox	p. 23
Ambrogi Forni	p. 83
Anuga - Fiera di Colonia	p. 93
AS Group	p. 51
Avanzini Bruciatori	p. 11
Beerattraction - Fiera di Rimini	p. 91
CAD	p. 9
Dori	p. 104
Dr Zanolli	p. 93
Effedue	p. 97
Eredi Malaguti	p. 41
Eurochef	p. 29
F.lli Cuppone	p. 39
Familia	p. 21
Fiera di Milano HOST	p. 105
Gam International	p. 87
Gi Metal	p. 45
Glutenfree Expo	p. 109
Greci Prontofresco	p. 111
Imperia La Monferrina	p. 27
Italforni	p. 15
Latteria Montanari	p. 55
Lilly Codroipo	p. 47
Linerit	p. 61
Lira	p. 103
Magic Cooker	p. 107
Marana Forni	p. 63
Max Box	p. 76
Metal Box	p. 56
Millberg	p. 81
Molino Pasini	p. 7
Molino Rachello	p. 65
Molino Scoppettuolo	p. 79
Moretti Forni	p. 69
Mutti	p. 116
New Plast	p. 35
Novaltec	p. 67
OEM	p. 49
Pavesi Rimini Forni	p. 60
Pizza New SPA	p. 96
Polselli	p. 115
Risoli	p. 85
Rispo	p. 43
RPM	p. 3
Sanfelici	p. 47
SIGEP - fiera di Rimini	p. 90
Sitta	p. 71
Smoki	p. 89
Sprayleggero	p. 25
Tanagarina Industria Alimentare	p. 77
Valoriani	p. 53
Velma	p. 101
Ventidue	p. 75
Vito Olio Pulito	p. 73

— Sommario —

EDITORIALE 6

di Giampiero Rorato

PRIMA PAGINA 8

di Patrizio Carrer

PIZZA NEWS 10

di Patrizio Carrer

Agricoltura, ristorazione, turismo 12

di Giampiero Rorato

FOCUS ATTREZZATURE

Focus attrezzature 16



FOCUS ATTREZZATURE

Attrezzature professionali, l'altra faccia del Made in Italy di successo

di Caterina Orlandi

17

FOCUS ATTREZZATURE

Come avviene la cottura della pizza?

di Guido Perin

18



FOCUS ATTREZZATURE

La pizza: un alimento sicuro

di Francesco Esposito

24



FOCUS ATTREZZATURE

La parola alle aziende

di Caterina Orlandi

30

FOCUS
ATTREZZATURE**Come orientarsi nella scelta delle attrezzature**

di Patrizio Carrer

38FOCUS
ATTREZZATURE**Rinnovare e aprire un locale, cosa fare?**

di P. C.

42**LE AZIENDE INFORMANO** **48**

— Smoki

— Oem

La Buoneria **52**

di P. C.

**Ristorazione, Luci e Ombre** **58**

di Giampiero Rorato

LA STORIA DELLA PIZZA **62****Le farine: chiariamoci le idee**

di Giampiero Rorato

**LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI****Settembre, il mese dei fichi**

di Caterina Vianello

70**IL DOLCE** **78****Pensieri di fine estate**

di Laura Nascimben

LA SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE **82**

2ª parte

Il riso, gioiello della cucina mediterranea

di Marisa Cammarano

QUESTIONE DI GUSTO **92****La Puglia e il frumento**

di Nives Piva

**I vincitori della Pizza a due 2017**Michele Lasco,
Roberto Minelli **98**

di P. C.

I partner del Campionato Mondiale della Pizza **106**Dag Style, Vecogel,
Sitta, Arcofrance**112****SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI**



di Giampiero Rorato

L'estate sta per terminare e la stagione turistica non si ferma, anzi procede a gonfie vele. Da anni l'Italia non vedeva un così importante aumento di turisti esteri, sia nel numero che nel fatturato, non solo nelle spiagge adriatiche, dal Friuli Venezia Giulia, alla Puglia e poi in Versilia, come anche nelle città più attraenti, Milano, Venezia, Firenze, Roma, Napoli, nelle tante città d'arte grandi e piccole, nella bellissima Maremma Toscana, nei siti archeologici e nei musei di tutta Italia. Ed è una crescita che va consolidata, perché il settore del turismo e, quello collegato, della ristorazione, hanno ancora tante potenzialità da sviluppare. È vero che molto dipende da chi cura le spiagge, dagli albergatori e dai ristoratori, ma molto di più dipende dall'immagine-paese che l'Italia offre di sé al mondo.

Qualche tempo fa (21 luglio) il Corriere della Sera intitolava un suo articolo nelle pagine della Cultura: "L'onda nera di odio che avvelena il Paese (e fa paura)". L'articolo, firmato da Alessandra Arachi, ben nota giornalista e scrittrice romana, scrive che questa "onda nera" si chiama odio, e intolleranza, e discriminazione" e aggiunge: "Tropo il timore che questa lunga onda nera possa debordare, scivolando in qualche fondamentalismo incontenibile".

Credo che di fronte ad affermazioni simili, ripetute da altri seri intellettuali, che denunciano le tante bugie, falsità, contraffazioni che appaiono sul web, come ha dimostrato un altro grande giornalista, Gian Antonio Stella, tutti noi abbiamo il dovere di compire una seria riflessione. E se a ciò si aggiungono le incivili gazzarre che vergognosi deputati e senatori fanno scoppiare nel Parlamento italiano, che dovrebbe essere il luogo sacro della vera libertà, del rispetto, del civile confronto, ecco che l'onda nera dell'odio che trasforma gli avversari in nemici compromette e sporca brutalmente l'immagine dell'Italia nel mondo, danneggiando quanti operano nel settore della gastronomia, pizzaioli compresi, e del turismo. Questi settori sono i più capaci di dar lavoro ai giovani che escono dalle scuole alberghiere, ma ci sono anche in alto loco chi non lo vuole e lo combatte con le armi dell'odio, dell'intolleranza, della discriminazione, delle falsità e delle contraffazioni. Credo sia dovere di tutti non solo riflettere, ma fare intelligente argine alla marea nera che danneggia il nostro Paese e il nostro lavoro.

www.giampierororato.blogspot.com

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta,
Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia
n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXVIII - n.8 Settembre 2017

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE
via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo e Paola Dus
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA illustrazione di Andrea Rubele

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.
Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony
Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea
Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben,
Caterina Orlandi, Nives Piva.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia,
P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).



**ASSOCIATO ALL'UNIONE
ITALIANA STAMPA PERIODICA**



**ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA
PERIODICA SPECIALIZZATA**

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
— Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.

**FARINA PRIMITIVA
MOLINO PASINI:
IL GUSTO E IL SAPORE DI
UNA VOLTA.**

Le pizze di questo locale sono realizzate con le farine della linea "Primitiva", macinate a tutto corpo per pizze più ricche di fibre, proteine e minerali. Tutte caratteristiche che rendono il prodotto **profumato, leggero** e soprattutto **digeribile**.

Riscopri i profumi e i sapori della tradizione antica della **pizza fatta come una volta**. Con le farine tipo 1, tipo 2 e Integrale della linea "Primitiva" di Molino Pasini la bontà è più croccante.

Le informazioni sulla linea Primitiva sono disponibili sul sito web: **molinopasini.com**

FARINA PRIMITIVA



DESIGN: STUDIOVER.NET





UE, riduzione di acrilammide nei cibi

Via libera Ue a misure per ridurre la presenza di acrilammide nei cibi, come patatine fritte, caffè e prodotti da forno. Si tratta infatti di una sostanza cancerogena che si forma nei processi di frittura, tostatura e cottura al forno soprattutto di cereali e patate. Gli stati membri hanno dato il loro ok alla proposta della Commissione. Per il momento, però, questa non prevede limiti vincolanti di acrilammide, ma in modo più generico impone agli operatori alimentari di ridurre la presenza con misure "commisurate alle dimensioni e alla natura della loro impresa". Solo in futuro Bruxelles prevede di avviare discussioni su ulteriori misure come la fissazione di livelli massimi di acrilammide in certi prodotti alimentari. Studi dell'Efsa, l'Agenzia per la sicurezza alimentare, hanno dimostrato infatti non solo che la sostanza è nociva per la salute umana ma che, nonostante le raccomandazioni della Commissione, queste - in quanto solo volontarie - sono state attuate in modo disomogeneo e i valori di acrilammide nei cibi non sono diminuiti. Da qui il nuovo regolamento che dovrebbe entrare in vigore nella primavera 2019 e che, ha sottolineato il commissario Ue alla salute Vytenis Andriukaitis, "contribuirà non solo a ridurre la presenza di questa sostanza cancerogena, ma anche a sensibilizzare l'opinione pubblica su come evitare l'esposizione spesso connessa alla preparazione degli alimenti a casa". Nelle scorse settimane in Belgio era sorta una polemica politica sulle misure temendo un 'divieto' per le celebri patatine fritte, le 'frites' fritte due volte.



Stagione 2017 dati positivi secondo Coldiretti

L'estate 2017 si appresta a classificarsi come la migliore del decennio per il turismo a livello internazionale con straordinarie aspettative per l'Europa e l'Italia in particolare. E' quanto afferma la Coldiretti sulla base delle previsioni appena pubblicate della World Tourist organization (UNWTO) per il periodo maggio/agosto dopo che la prima parte dell'anno ha fatto registrare il record degli ultimi 12 anni con 369 milioni di turisti internazionali nei primi quattro mesi, il 6% in più rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

A beneficiarne sono tutti i continenti ma valori superiori alla media - sottolinea la Coldiretti - si segnalano per l'Europa del sud con Spagna, Grecia ed Italia che segnano un aumento del 9% rispetto all'incremento di appena l'uno per cento dello scorso anno. L'alimentare, afferma la Coldiretti, è la principale voce del budget delle vacanze in Italia che ha superato persino quella dell'alloggio e complessivamente si stima che, tra il consumo di pasti nella ristorazione (14 miliardi) e l'acquisto di prodotti alimentari nei negozi e nei mercati (12 miliardi), i turisti italiani e stranieri spendono per cibo e bevande - sottolinea la Coldiretti - circa 26 miliardi di euro su un totale di 75 miliardi del fatturato turistico complessivo annuale.

Peroni e mytaxi per prevenire i rischi dell'alcool alla guida

Continuerà fino al 30 settembre la campagna di prevenzione "O BEVI O GUIDI" promossa da mytaxi in collaborazione con Birra Peroni e connessa ai rischi dell'alcool alla guida. Nelle città di Roma e Milano - per tutti i nuovi utenti che si serviranno della App e del metodo di pagamento online - sarà possibile riscuotere un "buono prima corsa" del valore di 20 euro offerto da

mytaxi. "Se devi guidare non bere. E se hai bevuto lasciati accompagnare a casa" - è questo il messaggio che entrambe le aziende, da sempre impegnate nella promozione di tematiche legate alla sicurezza stradale, vogliono trasmettere in modo concreto e proattivo. "Zero alcol alla guida ma senza rinunciare al piacere di una birra con gli amici. Il taxi quindi te lo offriamo noi". Per riscattare il

proprio buono*, basterà scaricare la App di mytaxi, registrarsi aggiungendo un metodo di pagamento e inserire il codice promozionale presente sulle locandine all'interno degli oltre 30 punti vendita selezionati da Birra Peroni tra Roma e Milano. Per conoscere i locali che aderiscono all'iniziativa: www.mytaxi.com/localiperoni.





Manca solo un ingrediente.



CAD Italia Srl

Via G. Rossini, 26 - 37060 Castel D'Azzano (VR)
Tel. +39 045518715 - E-mail: info@fornidavid.it



www.fornidavid.it



Grande evento "Place a La Pizza!"

Il 13-14 giugno scorsi a soli 60 Km da Parigi in un paesino nato intorno al castello e nel cuore della foresta troviamo FONTAINEBLEAU. Grazie al contributo del Comune e all'Associazione dei Commercianti, della PASTALINE costruttore di forni e macchine per la pizza - SOPRO - ITALIM - si è svolto in Place Napoleon l'evento di due giorni dove la partecipazione di pizzaioli provenienti da mezza Europa ha dato vita ad uno spettacolo multicolore e frizzante dando la possibilità ai cittadini francesi di conoscere e apprezzare una straordinaria moltitudine di varietà di pizza e preparazioni gastronomiche dove la pizza era il filo conduttore. Un'esperienza che ha visto la partecipazione di numerosi



pizzaioli ad un campionato internazionale di pizza dove sono state presentate ricette e tipi di pizza fantasiosi e stravaganti. I pizzaioli si sono esibiti anche in spettacoli acrobatici e il clima goliardico e festaiolo ha fatto sì che tutti si siano divertiti giocando e lavorando con impegno e dedizione. Ha concluso la manifestazione la straordinaria torta di 3 piani della pasticceria/cake design Barbara Borghi.

MOZZARELLA DI BUFALA, NOVITÀ IN VISTA SULLA COMMERCIALIZZAZIONE

Diverse le novità in vista per i produttori di mozzarella di Bufala, prima fra tutti la possibilità di vendere mozzarella di base in versione surgelata, solo per uso professionale e non al consumo al dettaglio, -un punto che rimane ancora controverso - ma la bufala Dop punta a tante innovazioni, dal doppio bollino di qualità per la mozzarella artigianale che, oltre alla Dop, potrà fregiarsi del marchio "Lavorato a mano"; al marchio Dop anche per i maxi formati, le trecce e la cosiddetta "zizzona"; ai piccoli produttori che potranno vendere anche l'affumicata. Via libera alla mozzarella "senza lattosio", solo ed esclusivamente quando il lattosio è presente in quantità inferiori ai limiti previsti dalle normative. Sono le novità, insieme al divieto di acquistare materia prima latte di bufala diverso da quello certificato Dop, introdotte dalla modifica del disciplinare di produzione della mozzarella di bufala campana Dop, approvata a maggio dall'Assemblea dei soci del Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop. Ma il punto controverso è quello della possibilità di commercializzare la mozzarella frozen a canali ho.re.ca (hotel, ristoranti e catering) che amplierebbe le vendite del prodotto-base nella distribuzione moderna. Per ora nulla cambia perché sulle proposte dal Consorzio di Tutela della bufala Dop esprimeranno un parere le quattro regioni dell'area di produzione: Campania, Lazio, Molise e Puglia.

Forte sostegno dall'estero e dalle pizzaiole per il contest #PizzaUnesco



Centinaia e da tutto il mondo le pizze registrate per il contest internazionale #PizzaUnesco organizzato dal sito di registrazione ricette Mysocialrecipe, e forte la presenza delle quote rosa che sostengono

la candidatura Unesco dell'arte dei pizzaioli napoletani a patrimonio dell'Umanità. Il contest proseguirà fino all'11 settembre. Tra le opportunità per i pizzaioli anche le menzioni speciali assegnate dai partner di Mysocialrecipe: "Migliore pizza per gli aspetti nutrizionali", "Pizza Slow - migliore pizza per la territorialità", "Pizza Pop - la più letta sul web", "Migliore pizza per l'originalità degli ingredienti", "Miglior abbinamento Vino - Pizza", "Migliore Pizza per l'impasto", "La pizza è anche fritta", "Pizza in the world", "Pizza funzionale ed alternativa", "Pizza senza glutine", "Miglior Pizza al Pomodoro". #pizzaUnesco contest è la più grande kermesse che coinvolge il mondo della pizza nel web. Tutte le informazioni sul contest ed il regolamento sono su www.mysocialrecipe.com



La fiamma del gas dolce come la legna



Il nuovo **Drago Six** a sei fiamme variabili si inserisce al top di gamma fra la più ampia offerta di bruciatori a gas atmosferici specifici per il riscaldamento dei forni, che **fin dal 1960** si distinguono per le innovative qualità tecnico costruttive della Avanzini Bruciatori srl di Parma.

Il **Drago Six** con la sua pratica manopola è la naturale evoluzione del Drago a due fiamme conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo perché è l'unico che sostituisce in modo superlativo il tradizionale riscaldamento a legna.



Riassumendo le caratteristiche del Drago restano invariate in quanto è luminoso è invisibile è silenzioso è indistruttibile e garantisce il rendimento più elevato oggi in commercio come **da prove di consumo** effettuate presso la ns. clientela.

Il **Drago Six** permette di impostare la temperatura di lavoro desiderata sulla centralina **Drago Control** ma oltre alla prima fiamma indipendente e regolabile che mantiene stabilmente il forno in

temperatura, dà la possibilità al pizzaiolo di impostare **la forza variabile delle sei fiamme** per fare fronte alle mutevoli richieste di calore nell'arco della giornata lavorativa, semplicemente **ruotando una manopola**. Perché lo sappiamo che l'esperienza e l'occhio del pizzaiolo esperto riconosce **la forza della fiamma** necessaria al suo forno, in quel momento, per esaltare al massimo la cottura del proprio impasto, per offrire la pizza migliore alla propria clientela, ed il nuovo **DRAGO SIX** in questo non ha rivali.



DRAGO CONTROL AUTOMATICO



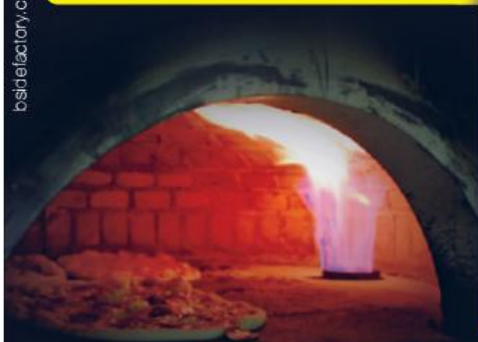
Made in Italy



AVANZINI

Via G. Battistini n.11 - 43122 Parma - Italy
Tel. +39 0521 271344 - Fax +39 0521 775862

www.avanzinibruciatori.it - info@avanzinibruciatori.it



Agricoltura, ristorazione, turismo

vera ricchezza dell'Italia



di Giampiero Rorato

Senza l'industria l'Italia sarebbe un Paese da terzo mondo, o quasi; così come lo sarebbe se i servizi fossero meno efficienti di come lo sono e siamo tutti convinti che l'Italia può migliorare e molto le proprie realtà industriali e i propri servizi, se migliorano le infrastrutture stradali, le ferrovie, i valichi alpini e appenninici e se i porti, collegati a veloci reti ferroviarie col resto d'Europa, fossero davvero il terminal efficiente della nuova "Via della seta". Gli obiettivi sopra indicati sarebbero poi facilmente raggiungibili se l'Italia avesse una burocrazia più snella, efficiente e veloce, meno esosa nel richiedere montagne di documenti, più capace di accompagnare i cittadini nella soluzione dei loro problemi piuttosto che perseguire

poi chi non ha correttamente compilato tutte le carte richieste. E lo stesso può dirsi della magistratura, non per colpa dei magistrati (fatte le debite eccezioni come la cronaca sovente riporta) ma di una organizzazione abbastanza datata, con organici insufficienti, e con un maresma di leggi dalle molte interpretazioni che rendono perplessi i cittadini e aumentano le lungaggini processuali con verdetti a volte fra loro in contrasto. È l'eredità di un lungo passato, con Parlamenti più inclini a scrivere nuove leggi, magari in cattivo e confuso italiano, piuttosto che cancellare quelle obsolete ma ancora in vita o a unificare in nuovi unici provvedimenti le tante leggi sfornate negli anni relative a un singolo argomento.

L'agroalimentare

Come scrivono i giornali e le riviste più autorevoli che trattano i temi qui sopra accennati, viviamo intrappolati da una ragnatela legislativa che frena e, in alcuni casi, blocca il percorso della nostra storia civile, mentre in altri Paesi si corre precorrendo addirittura le esigenze che emergono via via col passare del tempo.

E poi c'è l'Europa. Per fortuna c'è l'Europa che si spinge e/o addirittura obbliga l'Italia, cioè noi, a seguire regole comuni ai 27 Paesi dell'Unione e ad ammodernarci per non restare indietro, stanchi e solitari, abbandonati dal progresso. Essere protagonisti in Europa - fuori d'Europa - non c'è possibilità di sopravvivenza per l'Italia - significa risolvere i problemi di



casa nostra, a cominciare da grave deficit dello bilancio dello Stato come gli altri pesanti problemi alcuni dei quali qui sopra ricordati. E se in Europa siamo ancora protagonisti veri è perché, oltre a un'industria e a una sanità efficienti, abbiamo una grande agricoltura, una delle più avanzate sotto il profilo qualitativo, che offre dei prodotti straordinari. Basta citare il vino, l'olio extravergine d'oliva, il riso, la pasta, i formaggi e i latticini in genere, i prosciutti, i salumi, gli ortaggi, la frutta, i prodotti trasformati per capire che l'Italia ha un'agricoltura di assoluto prestigio.

La ristorazione

Quando i prodotti delle campagne, degli orti e della aie italiane arrivano nelle cucine di tanti nostri ottimi ristoranti e in tantissime serie trattorie di campagna danno vita a una cucina sana, seria, godibile, ricca di gusti e di sapori che il mondo ci invidia. Una cucina legata ai prodotti italiani, rispettosa della stagionalità, di filiera corta, elaborata da cuochi ricchi di cultura non solo gastronomica, è un'imperdibile attrattiva anche per tantissimi gourmet internazionali. La ristorazione italiana che fino agli anni '70 del secolo scorso era molto legata alle tradizioni famigliari, con la Nouvelle Cuisine importata da Gualtiero Marchesi s'è via via rinnovata, cedendo nel corso degli anni '80, in parte, alla cultura fusion che ha fatto perdere un po' l'identità, per ritornare lentamente ma decisamente nell'ultimo decennio verso una cucina italiana, anche locale, arricchita delle precedenti esperienze, quindi più aperta all'internazionalità. Ne sono un chiaro esempio, tra i tanti, i

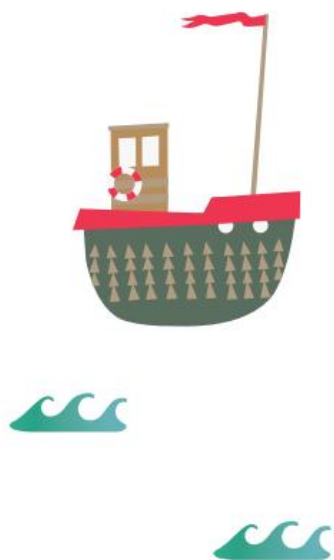
ristoranti Dal Pescatore a Canneto sull'Olio e La Pergola del Cavalieri Rome. Che Nadia Santini e il figlio Giovanni continuano ad attingere ai celeberrimi piatti mantovani, dai tortelli ai risotti al pesce di fiume ai formaggi locali è la dimostrazione che si può arrivare ai massimi livelli restando radicati nella propria terra e nelle tradizioni locali. La novità degli ultimi tempi è che la cucina anche Dal Pescatore, come nei migliori locali italiani, si è andata giustamente adattando ai nuovi criteri nutrizionali e alle nuove esigenze di vita, le quali hanno fatto evolvere positivamente le ricette tradizionali del ristorante, sempre nel rispetto della qualità, dell'identità e dei sapori tipici del piatto così come si è andato evolvendo nel corso del tempo. E Heinz Beck aggiunge che gli ingredienti del piatto devono essere pochissimi, per non confondere gusti e sapori, esaltando la magia dei prodotti italiani di terra e di mare che incantano i commensali.



Il turismo

Ecco, dunque, la filiera che arricchisce l'Italia e che richiama nel nostro Paese tantissimi buongustai e gourmet d'ogni continente che sanno la grande attenzione che gli italiani danno da sempre alla cucina. È vero che due dei più rinomati ristoranti italiani si trovano a Roma (La Pergola) e a Firenze (Pinchiorri), ma altri non meno importanti si trovano lontano dalle grandi città e, fra gli altri, ricordo Da Vittorio a Brusaporto in provincia di Bergamo; Piazza Duomo ad Alba, in Piemonte; il già ricordato Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio nella profonda provincia mantovana; Le Calandre a Rubano, alla periferia di Padova; L'Osteria Franciscana a Modena (considerato ai vertici mondiali); il Reale a Castel di Sangro in provincia dell'Aquila, in Abruzzo. Se sfogliamo la Guida Michelin, facendo tara di errori e

inesattezze sempre possibili, vediamo come la grande ristorazione sia diffusa in tutta la penisola e nelle isole. In Sicilia, ad esempio, eccellono, il Duomo e don Serafino a Ragusa, La Madia a Licata (Agrigento); Principe Cerami a Taormina (Messina), mentre in Sardegna c'è Dal Corsaro a Cagliari e S'Apposentu a Siddi nel Medio Campidano. La ricchezza gastronomica e ristorativa d'Italia è presente sì nelle grandi città ma è anche molto diffusa nel territorio. Questa meravigliosa ristorazione è un invito ai gourmet che compiono il tour enogastronomico d'Italia, ad allontanarsi dagli aeroporti, ad uscire dalle città per ritrovare le stupende proposte della cucina italiana in tanti ristoranti presenti anche paesi più sconosciuti e nelle vallate più nascoste delle Alpi e degli Appennini.



BULL

Il 1° forno al mondo in vetro colorato e temperato.

AD: PluraleCom - Design: R. Gerardi



Cuocere è ancora più bello.

Italforni presenta il nuovo Bull, il forno modulare ad alte prestazioni, top della gamma aziendale, con una nuova scheda di controllo che si presenta come un'unica superficie di vetro temperato touch.

BULL si rinnova con una nuova cappa, più sicura e maggiormente performante, per un forno dal grande impatto estetico, pensato per valorizzare pizzerie e ristoranti di prestigio.

GOOD
ITALIAN
TASTE

TEMPERED
GLASS

www.italforni.it



h
host |
Milano

Siamo presenti ad Host
Pad. 3 stand L 43 - M 42


ITALFORNI
pesaro

IL CALORE CHE DÀ FORMA ALLE IDEE

FOCUS ATTREZZATURE

In previsione della fiera Host di Milano dal 20 al 24 ottobre, la rivista *Pizza e Pasta Italiana* ha dedicato un focus al mondo delle attrezzature per la pizzeria e la ristorazione professionale. Se la kermesse milanese è a tutti gli effetti una delle più importanti vetrine mondiali dedicate all'accoglienza e ai servizi ad essa legati, il comparto delle aziende italiane che producono attrezzature, ha dimostrato e dimostra tutt'ora una grande vivacità e capacità di innovazione.

E' stata una conseguenza naturale, dopo gli speciali dedicati alla pizza napoletana, all'alimentazione senza glutine, allo streetfood e alla pizza in pala, dedicare queste pagine agli strumenti di lavoro che accompagnano chef e pizzaioli di tutto il mondo e per realizzarlo, si è ritenuto opportuno chiedere ad alcuni dei più importanti produttori una riflessione sull'argomento. Quella che è emersa è la fotografia di un settore che porta con sé una grande tradizione artigianale, mutata negli anni in realtà imprenditoriale e rivolta sempre di più ai mercati esteri. Le esportazioni rimangono un caposaldo dell'economia nazionale, infatti se le eccellenze alimentari sono note e apprezzate

in tutto il mondo, forni, attrezzature per il freddo, impastatrici e tutte le macchine dedicate alla trasformazione degli alimenti e alla loro conservazione, sono una presenza fissa nelle cucine e nelle pizzerie di tutto il mondo. Non va dimenticato che lo strumento di lavoro è un investimento, e la scelta dell'attrezzatura giusta dipende da diversi fattori che vanno dalle dimensioni del locale, dal tipo di proposta in menu, dall'ergonomia della cucina e così via. Per fare chiarezza su questi punti la redazione di *Pizza e Pasta Italiana* ha interpellato un professionista del settore, per capire come dovrebbe essere una pizzeria funzionale, bella e allo stesso tempo accogliente. Infine gli interventi di due accademici italiani, il prof. Guido Perin dell'Università degli Studi di Padova e il prof. Antonio Esposito dell'Università degli Studi di Napoli, ai quali abbiamo richiesto un'analisi sulla cottura degli alimenti - e in particolar modo la pizza - Lungi dall'offrire un quadro completo ed esaustivo sull'argomento, ci auguriamo che si possano trovare gli spunti necessari per apprezzare ancora di più gli indispensabili strumenti di lavoro che ogni giorno aiutano gli operatori in sala e in cucina.

Attrezzature professionali, l'altra faccia del Made in Italy di successo!

La pizza, la dieta mediterranea i prodotti alimentari del Belpaese sono il simbolo per eccellenza della cucina Italiana nel mondo, lo testimonia la bilancia in attivo delle esportazioni di vini, formaggi, pasta, olio e prodotti agroalimentari, ormai ampiamente richiesti ad ogni latitudine del pianeta. Il settore delle attrezzature professionali gode di un successo altrettanto importante ma forse meno noto rispetto alle aziende del food and beverage, nelle più importanti vetrine internazionali dedicate al foodservice, all'Horeca e ai servizi dell'accoglienza, molte sono le aziende italiane presenti. Guardando nelle cucine delle più note trasmissioni televisive di cucina, o anche dal vivo, nei ristoranti e nelle pizzerie di Shanghai, New York, Mosca, Parigi è possibile riconoscere forni, frigoriferi, attrezzature che riportano nomi italiani. La prova di questa tendenza è nei dati forniti dall'osservatorio della fiera Host di Milano, in collaborazione con Assofoodtec e ANIMA Associazione Italiana Macchine, Impianti, Attrezzature per la produzione, lavorazione, conservazione alimentare. Nel 2017 macchine e tecnologie alimen-

tari aumentano la produzione (+0,7%) e l'esportazione (+0,8%), un settore che nel 2016 ha registrato un valore di produzione pari a 4,9 miliardi di euro. Di questi il 66%, pari a 3,2 miliardi di euro, è richiesto all'estero. I lavoratori impiegati sono 22mila unità. Le previsioni 2017 leggono un trend positivo nel corso dei prossimi mesi con un incremento sia a livello produttivo (+0,7%) che nell'export (+0,8%). Macchine e forni per pane, biscotti, pasticceria e pizzerie nell'anno 2016 hanno registrato una crescita (+1,9%) del valore della produzione, confermando il trend anche nel 2017 (+1,5%). Anche le esportazioni nel 2016 sono aumentate (+2,3%) e costituiscono più della metà del mercato. Sono rivolte principalmente verso i mercati europei e asiatici. Molto buona anche la quota di export verso i mercati dell'Africa. Nel corso del 2017 si prevede un ulteriore aumento (+1,1%). Il settore impianti per l'industria dolciaria ha concluso l'anno 2016 con un aumento del valore della produzione (+1,2%) e un ulteriore aumento (+1,6%) è previsto per l'anno 2017. Le esportazioni, che assorbono la quasi totalità della produzione, nel

2016 hanno registrato una crescita (+1,3%) rispetto all'anno precedente e si prevedono in aumento (+1,3%) anche nel corso del 2017. Le principali destinazioni sono i paesi asiatici - soprattutto India, Pakistan e Malesia - paesi verso i quali le esportazioni sono molto cresciute. Molto positivo anche l'andamento delle esportazioni verso gli Stati Uniti e l'Arabia Saudita. Le attrezzature frigorifere per il commercio hanno chiuso l'anno 2016 con una crescita del valore della produzione (+0,6%). Secondo le previsioni, il 2017 potrebbe presentare un'ulteriore crescita (+0,7%). Le esportazioni, destinate in larga parte verso i mercati europei, nel corso del 2016 sono aumentate (+2,4%) e si prevede possano crescere ulteriormente nel 2017 (+0,9%). Il produttore italiano, in questo caso, trae beneficio da una più specifica conoscenza del mondo del food. Ciò consente lo sviluppo di innovazioni tecnologiche sui propri prodotti che permettono di mantenere la leadership su scala mondiale. Si recupera così, sul piano della qualità, il gap verso altre realtà concorrenziali che traggono un vantaggio competitivo dalla disponibilità di manodopera a basso costo. Le macchine per caffè espresso professionale, rappresentate dall'associazione Uci-mac/Assofoodtec, nel 2016 sono cresciute (+1,2%) come produzione, grazie al mercato estero. Nel corso del 2017 si prevede un'ulteriore incremento (+1,2%). Complessivamente nel 2016 le esportazioni sono aumentate (+1,1%) e si confermerà il trend anche nel corso del 2017 (+1%). I principali mercati di destinazione restano quelli europei, ma si evidenzia una quota considerevole verso i paesi dell'area asiatica, in particolare verso Corea del Sud e Cina.



di Caterina Orlandi

Come avviene la cottura all'interno della pizza?

— A colloquio
con Guido Perin



Prof. Guido Perin

Prof. Guido Perin, chimico igienista. E' stato Assistente Ordinario alla Cattedra d'Igiene, Specialista in Igiene Pubblica e Libero Docente in Igiene Generale nella Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università di Padova. Già Professore Associato di Chimica dell'Ambiente all'Università Ca' Foscari di Venezia, è stato relatore e correlatore ufficiale di oltre 250 tesi di Laurea, di specializzazione (alcune in collaborazioni internazionali), e di Dottorato, per studenti di Biologia, Scienze naturali, Farmacia, Agraria, Chimica pura ed industriale, Ingegneria e Medicina.

Durante la cottura l'impasto subisce diverse trasformazioni, fisiche e chimico - biologiche che permettono l'ottenimento della pizza, trasformazioni che sono identiche a quelle che si hanno nella produzione del pane. Si ha, all'inizio, una notevole evaporazione dell'acqua fino a quando la temperatura interna dell'impasto non raggiunga i 50-60 °C, temperatura alla quale i lieviti soccombono e non si ha più produzione di anidride carbonica. Si ha però una notevole attività enzimatica e, successivamente, raggiunto il livello termico di 90 °C inizia la trasformazione dei granuli d'amido presenti nella farina. L'amido, composto organico sintetizzato e immagazzinato nelle cellule vegetali, si trova nella farina provenendo dai chicchi del frumento, farro, riso, mais, segale, avena, grano saraceno, quinoa, ecc. È formato da lunghe catene di glucosio e, a seconda della loro struttura, prende il nome di amilosio o amilopectina. Il primo, per il 20%, compone il normale amido, ed il secondo per l'80%. L'amilosio è formato da lunghe catene lineari, che si avvolgono ad elica; l'amilopectina, invece, presenta una struttura ramificata. Quindi l'amido è, in realtà, una miscela di due composti: amilosio e amilopectina. Questa distinzione è importante perché ambedue gli amidi, per essere digeriti, hanno bisogno di essere scissi in molecole di glucosio, che è il composto utilizzato dall'organismo, da parte dell'enzima alfa-amilasi. La digestione inizia con la masticazione e prosegue nell'intestino tenue, dopo aver transitato nello stomaco. Più l'amido è aggredibile dall'enzima dall'alfa amilasi (nel gergo: praticamente più digeribile), più veloce-

mente il glucosio diventa disponibile per il sangue e quindi per l'organismo umano. Clinicamente questo processo determina un innalzamento della glicemia (indice glicemico). La differenza di digeribilità dell'amido negli alimenti dipende dal rapporto di concentrazione tra l'amilosio (struttura lineare e degradazione enzimatica lenta) e quella dell'amilopectina (struttura ramificata e degradazione enzimatica rapida, ciò è dovuto al fatto che l'agente di "digestione" ossia l'enzima alfa-amilasi è facilitato nell'attacco chimico dalla struttura ramificata della l'amilopectina nella cui molecola trova molti punti ove attaccare contemporaneamente mentre nell'amilosio deve agire passo dopo passo su un singolo punto con ovvia lentezza di azione): più il vegetale è ricco di amilosio e più la sua digestione sarà lenta (indice glicemico più basso). Va però ricordato che una maggior digeribilità corrisponde ad un indice glicemico più alto, quindi ad un assorbimento di glucosio più veloce che corrisponde ad un picco di insulina nel sangue che porta con sé non pochi effetti "collaterali" tra cui aumento del grasso corporeo, aumento del rischio di insulino-resistenza e diabete, sbilanciamento degli ormoni sessuali, aumento del rischio di tumori e delle malattie cardiovascolari, aumento dell'infiammazione, ecc. Tornando al processo di formazione della pizza è da dire che il "buono" della pizza, per molti, è la succulenta "crosta". Ora, fra i 120 e i 140 °C di temperatura, il responsabile del colore e dell'aroma della buona crosta della pizza, è proprio e sempre l'amido. Cotto in ambiente secco ad alte temperature si trasforma in mole-



cole più piccole chiamate “destrine” che, diventando di un colore scuro, emanano profumi ed aromi gradevoli. La crosta si ispessisce, si ha la caramellizzazione degli zuccheri residui ed iniziano quelle che sono chiamate reazioni di Maillard che coinvolgono zuccheri e proteine e che provocano la sua colorazione. Le reazioni di Maillard sono dovute all'interazione di zuccheri riducenti e proteine con formazione di composti di un colore bruno e con gradevoli aromi caratteristici di “ben cotto” che la pizza assume.

L'olio rappresenta un ingrediente fondamentale nella pizza, qualitativamente è preferibile utilizzare olio di semi o olio d'oliva?

Da un punto di vista nutrizionale sono preferibili gli alimenti meno cotti? Se sì che cosa si dovrebbe fare per poter salvaguardare gli alimenti in fase di cottura? E per gli ingredienti della pizza?

Dovessimo parlare di tutti gli elementi, per quanto concerne la cottura e la conseguente variazione degli aspetti nutrizionali, si dovrebbe scrivere un trattato di scienza dell'alimentazione. Come criterio generale va detto che la cottura da un lato altera se non addirittura elimina molte vitamine, (effetto negativo dal punto di vista nutrizionale); dall'altro lato accelera i processi di idrolisi che rendono il prodotto più digeribile. In particolare, nel caso della pizza la digeribilità dell'ingrediente base (la farina), la cui responsabilità, come già detto, è dell'amido che ritroviamo nell'impasto, aumento decisamente soprattutto con una lenta e corretta lievitazione. Infatti, lo stomaco, per digerire le parti complesse (amidi e proteine) deve prima scomporle in glucosio ed amminoacidi, attraverso processi idrolitici particolari aventi come attori i succhi gastrici.

Se l'impasto non è ben lievitato (maturo), la digestione attraverso i succhi gastrici richiederà un tempo maggiore (per scomporre gli amidi a zucchero semplice, glucosio). Il risultato è quello che la gente comune definisce: la pizza è poco digeribile.

Al contrario, se si raggiunge la giusta maturazione della pasta, l'amido e le proteine saranno già scomposte ed i succhi gastrici dovranno lavorare poco per completare la digestione. Conclusione: la pizza è “leggera”!

Intanto, tutti gli oli vegetali attualmente in commercio, sono alimentari: nessuno è tossico o nocivo. Se controllati opportunamente dagli organi di vigilanza (per la presenza di residui di antiparassitari o di altri inquinanti) sono più o meno validi per il gusto ma, comunque, utilizzabili per il consumo umano. L'aggiunta di grassi (lipidi) all'impasto favorisce l'ottimizzazione della formazione del glutine. E come sostanza grassa, storicamente, nella pizza, l'olio di oliva l'ha fatta da padrone, da sempre. L'utilizzo di quest'olio, infatti, aggiunto all'impasto è pratica antichissima. Forse all'inizio questo binomio serviva per dare più gusto alla focaccia. Oggi invece, l'aggiunta dei lipidi nell'impastatura, fornisce anche una serie di benefici effetti di qualità della pizza nonché miglioramenti tecnologici. Anni fa si ammetteva che la somministrazione di oli particolarmente ricchi di acido linoleico fosse vantaggiosa per l'organismo umano. Vi è molto dibattito al riguardo ma quello che è certo è che l'olio di oliva, contrariamente ad altri oli, non fa aumentare il colesterolo. Per queste motivazioni, l'utilizzo di olio di oliva nella produzione di pizza, è certamente consigliato. Poiché, poi, il mercato sempre più chiede un prodotto friabile, da utilizzare in tempi e luoghi diversi da quelli che una volta, l'olio di oliva nell'impasto rende la maglia glutinica più elastica, facilitando una maggiore lievitazione della pasta, e, di conseguenza, una maggiore digeribilità e permette, poi, un più corretto utilizzo di macchine impastatrici, conferendo una setosità superiore all'impastatura ed impedendone il surriscaldamento. Infine, mantiene la pizza calda più a lungo nel tempo, dando modo al consumatore di gustarla sempre in condizioni ottimali; nel caso di vendita al taglio o trasportata a domicilio, dà più tempo per eseguire le consegne e conferisce, infine, più croccantezza al prodotto (fonte APM Associazione Pizzaioli Marchigiani - L'olio di oliva nella pizza, 2015, www.pizzamarche.org)



È stato inoltre Docente titolare di Ecotossicologia, Facoltà di Scienze - Laurea in Scienze Ambientali dell'Università Ca' Foscari di Venezia e dell'insegnamento di Ambiente e Salute, presso la stessa Università. Attualmente è Coordinatore degli Archivi della Sostenibilità dell'Università Ca' Foscari di Venezia. Ha insegnato anche all'Università di Udine, alla UERJ (Universidade do Estado de Rio de Janeiro), alla PUC (Pontifica Universidade Católica) di Rio de Janeiro, alla UNIVILLE di Joinville, alla USP di San Paolo in Brasile ed alla UBA di Buenos Aires in Argentina.

L'olio extravergine di oliva è stato ormai riconosciuto un alimento benefico per tutta una serie di motivi e azioni sull'organismo, e, tra i tanti, c'è anche l'effetto sul colesterolo. Tuttavia qualcuno potrebbe scalzare l'olio d'oliva dal trono: è l'olio di mais che, secondo un nuovo studio (*fonte New Study Finds Corn Oil Superior to Extra Virgin Olive Oil in Lowering Cholesterol*), sarebbe in grado di abbassare significativamente il colesterolo, apportando cambiamenti più favorevoli nel colesterolo totale (TC) e nel colesterolo

LDL-C (quello cattivo). I risultati, avrebbero dimostrato che l'olio di semi di mais abbassa i livelli di colesterolo LDL del 10,9%, rispetto alla diminuzione del 3,5% operata dall'olio extravergine di oliva. Per quel che riguarda il colesterolo totale, l'olio di mais abbasserebbe il livello dell'8,2%, rispetto all'1,8% dell'olio extravergine di oliva. Per i non esperti è da ricordare come, storicamente, si è sempre messo in evidenza una correlazione tra la componente di acidi grassi saturi dei grassi e patologie cardiologiche o del metabo-

lismo. In ogni caso, fino alla presenza di ricerche complete che affermino il contrario, tale correlazione ha presa in seria considerazione ed applicata, di conseguenza, nelle diete che gli adulti ed in particolare dei bambini. È importante considerare, ad esempio, una ricerca del 2005 (*Costarica, ricerca su una popolazione di 2111 soggetti*) fatta dalla School of Public Health dell'Università di Harvard che definisce chiaramente provato statisticamente, come l'uso intensivo in un paese del Centro America di un olio (ricco per

Alla base della dieta mediterranea ci sono i cereali e i loro derivati, compresa la farina. Questo è l'ingrediente fondamentale per preparare un impasto, ma cosa dobbiamo osservare durante la fase di cottura? Gli eventuali residui - o ceneri - da che cosa provengono? E che rischi comportano? Capita infatti che si tenda a giudicare come appetibile un alimento - compresa la pizza - che presenta delle bruciature...



Mi soffermerei in modo particolare sul terzo e quarto punto che rappresentano un problema importantissimo ma poco noto, legato alla talvolta superficiale gestione della combustione nei forni. Mi riferisco alla produzione di composti incombusti pericolosi ed al loro assorbimento sulla pizza e la produzione di composti incombusti dannosi per la bruciatura della pasta.

È bene premettere subito che quelle che spesso sono chiamati residui o ceneri, se sono realmente ceneri risultano totalmente inerti e privi di componenti organici tossici. Ma devono essere effettivamente ceneri! Purtroppo, non sempre si seguono criteri ottimali nell'uso del forno in cui, forse per una poco corretta tradizione, la presenza del "nero" e del "carbonizzato" ha rappresentato una certa consuetudine. Per questo non solo rimangono tracce di incombusto (fuliggine), ceneri ed altro sul pianale del forno, che finiscono poi sotto la pizza, ma, addirittura, si esalta la presenza di bruciacciate carboniose sulla crosta della pizza stessa, come queste fossero un pregio o un marchio di qualità e non un difetto legato a rischi per la salute.

Nome	EPA Priority Pollutants	Cancerogeno per l'uomo (IARC, 2010)	Cancerogeno negli alimenti (EFSA, 2008)	Cancerogeno secondo l'allegato VI dell'ordinanza nr. 1272/2008
Benzo(a)pirene	X	2A	X	X
Benzo(a)antracene	X	2A	X	X
Benzo(b)fluorantene	X	2B	X	X
Benzo(j)fluorantene		2B		X
Benzo(k)fluorantene	X	2B	X	X
Crisene	X	2B	X	X
Indeno(1,2,3,c,d)pirene	X	2B	X	

IN TABELLA

Idrocarburi cancerogeni aromatici riscontrati nella parte carbonizzata di pizza (l'intensità del colore dell'asterisco è proporzionale alla loro cancerogenicità).

il 50% di acidi grassi saturi e usato diffusamente in loco) confrontato con altri oli di cottura era associato in modo indipendente con l'aumento del rischio di infarto del miocardio nella popolazione. E questo olio aveva da 3 a 6 volte il contenuto in acidi grassi saturi rispetto all'olio di oliva (51% contro 8-14%). Quindi, come si può vedere, la scelta del pizzaiolo di usare olio d'oliva nell'impasto per la pizza trova una giustificazione non solo tecnologica ma anche, e forse più significativa, della qualità del prodotto finale.

E questo è un poco strano perché, fin dai primi del 1900, si conosceva come ogni combustione incompleta di materiale organico (legno, carbone, eccetera) provocasse l'emissione di moltissimi composti chimici appartenenti alla categoria degli idrocarburi polinucleari aromatici, alcuni dei quali fortemente cancerogeni. Questi prodotti si riscontrano sugli elementi bruciati e o carbonizzati per cui sia la crosta della pizza bruciata che la polvere presente sui piani ne contengono anche se non sempre in quantità pericolosa per la salute dell'utente. Ma anche una combustione fatta male, in un forno sporco e con camini di aspirazione inadeguati provoca l'emissione di questi idrocarburi che si miscelano (adsorbono) alla pasta della pizza alterandone la qualità in termini di salubrità.

Ad esempio, in una ricerca effettuata per conto di una nota trasmissione televisiva (Bernardo Iovene, Report Ingrassare il pianeta - Rai.it <www.report.rai.it>/Report 31 Mag 2015 - Il 90% dei cornetti e le brioche vendute su territorio nazionale sono fatti con la margarina, ... Promo Report domenica 15 Novembre 21.45 Rai3), che indaga frequentemente situazioni di crisi in campo sociale, si sono riscontrati, in campioni di pizza correttamente e analizzati, diversi idrocarburi polinucleari cancerogeni come riportato nella tabella.

SOLO
PER PIZZERIE**CORE & PIZZA**

IL TRONCHETTO DI FAGGIO CHE PIACE AL TUO FORNO

I tronchetti Core & Pizza sono tutti certificati per la cottura di alimenti.

PROVALO SUBITO**CORE & PIZZA**

TRONCHETTO CLASSICO

il vero tronchetto di faggio

**CORE & PIZZA**

TRONCHETTO CON IL FORO

più durata, più calore, più brace

PIÙ IGIENE
PIÙ ORDINE
PIÙ RENDIMENTO
PIÙ RISPARMIO

ISTITUTO
GIORDANO
Qualità al Pirolato.
CARBON-TAX
conforme
H.A.C.C.P.
conforme

Puoi ricevere il prodotto direttamente al tuo locale, contattaci.

Famiglia srl - Ravenna
Tel. 0544 553153 - 335 5344124
www.famiglia.srl.it
commerciale@famiglia.srl.it

CERCAI
CONCESSIONARI

E' importante tenere sempre pulito il forno?

Sembrerebbe inutile ed ovvio parlare ad un pizzaiolo di mantenere il suo "banco di lavoro" ben pulito. Anzi, per il normale cliente, l'immagine dell'uomo in bianco vestito (informato) fornisce una sicurezza di qualità che non si riscontra in altre professioni se non nella classe medica. In realtà la stragrande maggioranza di pizzaioli segue rigorosi criteri di pulizia e di igiene tanto più che la non attenzione a questi criteri può provocare delle pesanti conseguenze sulla qualità del prodotto lavorato e far gettare alle ortiche ore di lavoro e materiale alimentare pregiato. Se il forno, poi, non è pulito, è ovvio che tutti i prodotti della parziale combustione, inclusi idrocarburi polinucleari cancerogeni, rimangono nella sporizia e possono passare della pizza finita. Tanto più se si mantiene una "nefasta" tradizione che è quella di insudiciare con la cenere e con il carbone residuo il fondo della pizza stessa. Ciò equivale a "spalmare" questi stessi idrocarburi nell'alimento e "porgerli" al cliente.

I consigli da dare ad un pizzaiolo per garantire una pizza buona e sana.

Certamente la scelta della farina, dell'olio e, in genere, delle materie prime. Ma queste sono indicazioni ovvie. Quello che è molto importante per la qualità igienico sanitaria riguarda la necessità che vadano selezionate quelle materie prime che abbiano una certificazione di qualità per assenza sia di prodotti antiparassitari utilizzati in agricoltura e dei loro metaboliti (o almeno certificati in quanto le concentrazioni rientrano nei limiti) che di altri tossici che possono provenire da coltivazione in ambiti fortemente contaminati e non soggette a controlli sanitari (metalli pesanti, diossine, idrocarburi cancerogeni ecc.). Il secondo punto è quello di evitare assolutamente

te la "bruciatura" della crosta arrivando al giusto colore scuro bruno ma senza la carbonizzazione. Analogamente, evitare che il "sottopizza" sia sporco degli stessi residui della combustione che, sempre, contengono composti pericolosi per la salute.



E quelli da dare al consumatore...

Il primo ed ovvio consiglio da dare al consumatore di verificare anche con una semplice occhiata la pulizia del forno e dell'operatore. Raramente, ma succede, la struttura di produzione della pizza è precaria e, soprattutto, il pizzaiolo non presenta esattamente i caratteri di alta qualità di igiene personale. Il secondo punto è richiedere con insistenza l'uso di olio di oliva o di oli più leggeri da parte del pizzaiolo anche a rischio di sembrare scortesio... Il terzo punto, per quanto concerne la qualità e per gustare con calma e soddisfazione una buona pizza, è la scelta di pizzerie dotate di forni a legna rispetto a quelli elettrici. Il forno elettrico è certamente pratico e rapido ma non consente, anche dal punto di vista psicologico, di fornire il "gusto" di una vera pizza. Ciò non toglie che i caratteri alimentari di base non siano in nessun modo tolti al prodotto finale. È, comunque, una questione di stile e di tradizione. Si passa dalla "filosofia" del mangiare, magari in compagnia, al "fast food" che ha lo scopo di ingozzare la persona per farle assimilare, il più rapidamente possibile, proteine, zuccheri e lipidi destinati alla sopravvivenza. Un po' come gli astronauti che si alimentano di pastoni liquidi da improbabili contenitori serpentiformi in plastica o ingurgitano "pillole" alimentari...

Mekano Pro, nuovo armadio refrigerato che esalta la qualità dell'impasto

Uno strumento dal **design innovativo** che **rivoluziona il lavoro di panificatori e pasticceri** garantendo i migliori risultati per tutti i prodotti lievitati. Possibilità di impostare la **funzione "ferma lievitazione"**



Mekano Pro, ultimo nato nella famiglia di armadi refrigerati Mekano di AFINOX, rivoluziona il lavoro di panificatori e pasticceri. È uno strumento dal design innovativo che garantisce i migliori risultati di tutti i prodotti lievitati. Il sistema di controllo touch consente una facile gestione di diversi cicli automatici o manuali impostabili per organizzare in maniera professionale le delicate fasi di lievitazione di pane, pizza, focacce, cracker, biscotti e dolci.

Sono diverse le variabili che incidono sulla qualità finale dell'impasto lievitato, variabili sulle quali è da oggi possibile intervenire. Non sempre il risultato finale offerto da un processo di lievitazione tradizionale risulta soddisfacente. Alcuni dei più frequenti difetti del prodotto di panificazione possono dipendere da un impasto troppo caldo o freddo o da un'eccessiva umidità nella cella di lievitazione.

Il ferma lievitazione è uno strumento rivoluzionario che consente di gestire in maniera programmabile ed automatizzata tre importanti variabili: temperatura, umidità e tempo di lievitazione del prodotto.

Perché utilizzare una cella ferma lievitazione?

1) Riduzione del lavoro notturno e festivo: è il vantaggio principale dell'utilizzo di questo strumento, che consente di suddividere in diversi momenti le varie fasi di preparazione dell'impasto. L'operatore può dedicarsi alla preparazione dell'impasto durante il giorno, per poi



rinvviare e programmare il processo di lievitazione, anche in sua assenza, per ottenere un impasto perfettamente lievitato e pronto per essere infornato il mattino successivo. In questo modo reperire personale per il laboratorio di panificazione diventa più semplice.

2) Migliore qualità del prodotto: una lievitazione paziente e lenta che ricorda i sapori e i metodi genuini di un tempo. Il ferma lievitazione Mekano Pro consente di rispettare i naturali tempi di lievitazione del prodotto, senza doverne forzare le fasi per inseguire i ritmi di lavoro quotidiani.

3) Minori sprechi e rimanenze: un più razionale stoccaggio del prodotto genera minori sprechi e rimanenze. Inoltre, grazie a Mekano Pro con una lievitazione più lenta e controllata, è possibile incidere notevolmente sulle quantità di lievito utilizzato. 

LA PIZZA:

un alimento sicuro!

colloquio con
Francesco
Esposito

La pizza è il frutto delle mani esperte del pizzaiolo, un vero e proprio artigiano, che attraverso la sua esperienza, è in grado di mettere nei nostri piatti un prodotto unico e che soddisfi i palati di tutto il mondo. Come per ogni prodotto alimentare, la sicurezza della pizza è un fattore che prevarica ogni altro aspetto di altra natura. Tra le varie fasi di produzione infatti, vi è lo step finale della cottura, processo indispensabile durante il quale il prodotto matura le sue caratteristiche sensoriali tipiche: un insieme di aromi inconfondibili, che appagano il consumatore ancora prima di aver assaggiato il prodotto. Eppure, talvolta, tale fase viene quasi stigmatizzata, dando adito ad una serie di considerazioni da parte di pseudo-esperti, molto spesso superficiali ed imprecise e che finiscono per confondere il consumatore e anche gli stessi pizzaioli. In questo articolo cercheremo di dare risposta ad alcune domande comuni poste dai consumatori in merito alla cottura corretta della pizza e ad altri aspetti legati alla sicurezza.

Ci sono rischi dovuti ad una eccessiva cottura della pizza?

Certamente, come in qualsiasi altro prodotto. La cottura eccessiva di un alimento porta alla formazione di sostanze che ad alte concentrazioni possono essere dannose, tra cui idrocarburi policiclici aromatici ed acrilammide. Ma tale aspetto può riguardare tanto una pizza, quanto una frittata, un risotto, una bistecca, delle patatine fritte, del pane e in definitiva qualsiasi altro alimento sbadatamente cotto troppo. Sarà cura di chi prepara la pietanza valutare il giusto grado di cottura, prima di servire il prodotto al cliente o ai propri familiari. Naturalmente una pizza eccessivamente cotta risulterebbe sgradita al palato a causa di una serie di sostanze in grado di conferire sapori indesiderati alla pizza stessa e che finirebbe per essere troppo "asciutta", "biscottata", di sapore amaro e con un eccessivo aroma di "bruciato".



DOTT. FRANCESCO ESPOSITO, PH.D. : Dottore di ricerca in Scienze delle Produzioni Agro-alimentari, attualmente Assegnista di ricerca presso L'Università degli Studi di Napoli Federico II. Tra i suoi ambiti di ricerca figurano l'igiene ambientale e igiene degli alimenti, in particolar modo la ricerca e il dosaggio in matrici alimentari di contaminanti chimici tra cui distruttori endocrini, idrocarburi policiclici aromatici, acrilammide e micotossine e relativo studio dell'esposizione della popolazione a tali composti.

UN NUOVO SEGRETO DEI M@ESTRI PIZZAIOLI



FORMATO PROFESSIONALE PER HO.RE.CA

I Maestri Pizzaioli conoscono
il segreto per una pizza perfetta!

Questo segreto è **Sprayleggero**, l'innovativo olio spray extra vergine di oliva, ma anche aromatizzato in tante varianti, utilissime in pizzeria. **Sprayleggero** è l'unica linea di oli e condimenti spray che ti permette di dosare l'olio in maniera attenta e senza sprechi, al tempo stesso garantendo freschezza e fragranza alla tua pizza.

**Fai anche tu come i migliori
Maestri Pizzaioli e porta
Sprayleggero nella tua pizzeria!**

ORDINA SUBITO ONLINE E SCOPRI TUTTI I VANTAGGI CHE **SPRAYLEGGERO** OFFRE AI POSSESSORI DI PARTITA IVA
LE SPESE DI SPEDIZIONE SONO SEMPRE GRATUITE*

www.sprayleggero.it

SPRAYLEGGERO®

100% Naturale, 100% Leggero, 100% Semplice



COMPAGNIA ALIMENTARE ITALIANA S.p.a. - Via Ponte Tapino, 19 - 03030 Broccostella (FR) - Italy

* PER ORDINI SUPERIORI A € 25



Ci sono dei fattori che possono incidere negativamente sulla cottura di una pizza?

Di sicuro ci sono alcuni aspetti da tenere in considerazione. Per quanto riguarda la cottura a legna, le buone condizioni del forno e un adeguato tiraggio dei fumi rappresentano fattori fondamentali. Il fumo, durante la combustione in un forno a legna, tende ad occupare la parte superiore della volta per poi allontanarsi attraverso la canna fumaria: un corretto tiraggio consente uno smaltimento adeguato salvaguardando il profilo sensoriale e la salubrità della pizza stessa. Altro aspetto da non sottovalutare è quello della pulizia della platea del forno da eventuali residui di farina. Quando si spiana la pizza e prima di spostarla sulla pala per infornarla, si è soliti utilizzare il cosiddetto "spolvero", una manciata di farina che consente un adeguato scorrimento dell'impasto sul piano. I più grandi pizzaioli concordano sulla necessità di essere parsimoniosi in termini di spolvero; in tal modo si riduce al massimo la presenza di residui sul piano del forno che va inoltre tenuto pulito durante la lavorazione. Durante la

cottura in forno (sia elettrico che a legna), tali residui tendono a carbonizzarsi e ad aderire alla parte inferiore della pizza, che seppure cotta al punto giusto, finirebbe per portare con sé dei residui troppo cotti, che andrebbero ad alterare il sapore e conferire sostanze dannose alla pizza stessa.

Durante la combustione del legno - se parliamo di forno a legna - è preferibile utilizzare legna naturale oppure eventuali solventi e vernici possono risultare dannose?

La cottura nel forno a legna è da sempre sinonimo di tipicità della nostra amata pizza e naturalmente la scelta della legna è qualcosa che non può essere lasciata al caso. È indispensabile scegliere legna adatta alla combustione, con il giusto grado di umidità per assicurare un potere calorifico costante nel tempo (un'ottima scelta è rappresentata da legna di faggio e quercia). Inoltre, la legna deve essere completamente priva di sostanze estranee come vernici o solventi, che durante la combustione potrebbero diffondersi ed essere assorbite dall'alimento. In commercio esistono tronchetti appositamente studiati per tale



host Milano

Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20-24, 2017 Fieramilano

Siamo presenti ad Host
al Pad. 2 Stand D32/E23

imperia
dal 1932

www.imperia.com



La Monferrina
dal 1978

www.la-monferrina.com

PASTA MACHINES SINCE 1932



host Milano

Siamo presenti
ad Host: Pad. 2
Stand D32/E23





scopo, provvisti anche di numero di lotto per poter effettuare correttamente le procedure di tracciabilità previste dalla normativa vigente. Sembra superfluo specificarlo, ma è assolutamente vietato utilizzare vecchi mobili di legno per la combustione, in quanto sicuramente non privi di residui di vernici e resine. La sicurezza della pizza, lo ripetiamo, non è assolutamente legata alla cottura nel forno a legna, che anzi rappresenta un aspetto di tipicità del prodotto, che con tale cottura acquista caratteristiche non ottenibili facilmente con altri metodi.



Quali sono i rischi dati dal non utilizzare cibi tracciati in pizzeria?

Non usare cibi tracciati in qualsiasi ambito commerciale costituisce una violazione del regolamento (CE) 178/2002 e della relativa Linea Guida nazionale - Accordo del 28 Luglio 2005. La tracciabilità ha lo scopo di assicurare la salute del consumatore e si definisce come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, destinato a qualsiasi tipo di preparazione alimentare, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. In tal modo, se un alimento dovesse presentare una non conformità o una qualsiasi problematica da attribuire ad una fase o ad un ingrediente ben specifico, attraverso una corretta procedura di tracciabilità (o più correttamente al processo noto come "rin-tracciabilità") i produttori sono in grado di individuare chi abbia fornito loro un qualsiasi ingrediente ed eventualmente mettere in atto procedure per la salvaguardia dei consumatori. Pertanto, utilizzare cibi non "tracciati", oltre a costituire una violazione delle norme, rappresenta senza dubbio una procedura a rischio dal punto di vista della sicurezza alimentare. In definitiva, l'esperienza del pizzaiolo e l'applicazione delle norme di legge e di corretta prassi igienica sono senza dubbio i fattori fondamentali per garantire la salubrità di un prodotto, attraverso l'uso di impianti a norma ed adeguati, attraverso il corretto rispetto dei tempi e delle procedure di cottura e grazie, infine, alla scelta di ingredienti di qualità.



PER UNA RISTORAZIONE VELOCE A **360°**



VELOCITÀ DI
PREPARAZIONE

XS

POCO
INGOMBRO



CONSUMI
RIDOTTI



ANCHE SENZA CAPPA
DI ASPIRAZIONE



SENZA FUMI
E VAPORI

La ristorazione veloce e di qualità in ogni momento della giornata

Consigliato da



Friggitrice automatica
con cappa integrata



Friggitrice doppia automatica e/o manuale
con o senza cappa integrata



Pizzachef, Il forno ideale per cucinare pizze
fresche o surgelate, focacce, pane e molto altro



Cuocipasta PastaPronta



Cuocipasta PastaChef



Girabruschetta, il forno rotante per preparare
velocemente gustose bruschette



EUROCHEF srl - Viale delle Nazioni, 101
41122 Modena, Italy - www.eurochef.it



Dopo un ampio excursus sulle attrezzature e le loro caratteristiche ed applicazioni, diamo la parola alle aziende produttrici, perché sono queste realtà che lottano nel mondo per portare ovunque quella sapienza produttiva e quella capacità di innovazione che tutti ci riconoscono e che ci rende unici ed orgogliosi. Abbiamo dunque posto alcune domande mirate che speriamo possano agevolare il lettore nella comprensione dei prodotti e, perché no, nelle scelte.

“Quali sono le caratteristiche tecniche fondamentali (che non possono mancare) e i parametri più importanti che un pizzaiolo deve guardare per decidere l'acquisto di un'attrezzatura?”

“Quali sono le caratteristiche distintive dei vostri prodotti?”

“Ci sono delle novità in previsione dei prossimi mesi? Se sì ci può anticipare qualcosa? Quali sono i punti di forza della vostra azienda?”

Le risposte delle aziende produttrici e dei loro leader:



L'azienda padovana Afinox nasce nel 1980 come azienda specializzata nel progettare e produrre attrezzature frigorifere per la ristorazione professionale. In questo mese ci parlano di una macchina fermalievitazione di ultima generazione: “durante la fase di ricerca e progettazione del nostro fermalievitazione, ci siamo focalizzati sulla necessità di creare uno strumento unico, in grado non solo di esaltare la qualità dell'impasto, ma di rivoluzionare al tempo stesso l'organizzazione del laboratorio. Attraverso una sorta di “apprendimento formativo”, ci siamo calati nella quotidianità di una

tradizionale attività legata al mondo della pizza e, grazie ai preziosi feedback ricevuti, abbiamo potuto constatare come, tra le caratteristiche di maggior rilievo richieste dai professionisti di questa particolare branca dell'arte bianca, ci fosse l'irrinunciabile flessibilità di programmazione. È lo strumento stesso, in effetti, a doversi adattare ai particolari ritmi e alla mole di lavoro più o meno variabile del pizzaiolo e non viceversa. Cionondimeno, il fermalievitazione deve essere anche un assistente intuitivo e di facile utilizzo. Grazie al supporto di un software tecnologicamente innovativo, è possibile scegliere

tra numerosi cicli automatici o personalizzabili a seconda dell'impasto e nel rispetto dell'esperienza del pizzaiolo. Ciò consente di ottenere sempre, e senza dover scendere a compromessi, un impasto perfettamente lievitato e ottimamente lavorabile. In linea con la filosofia “green” di Afinox, la nostra ricerca, sarà legata alle novità legate al tema dei gas refrigeranti e, più nello specifico, in relazione allo sviluppo di tecnologie con indici di basso impatto ambientale. Oltre alle novità legate alla smart energy, sempre in linea con l'industria 4.0, attenzione particolare verrà data allo sviluppo di smart services”.



Per Ambrogi Forni, l'azienda milanese produttrice di forni a legna che sarà presente al prossimo Host di Milano, ci parla la titolare Giada Ambrogi:

"I nostri forni si distinguono per i piani di cottura e per la forma e le caratteristiche della cupola. Il pianale di cottura è un elemento importantissimo per il forno. I nostri piani sono realizzati con forme e materiali differenti. Oltre a validi isolanti, usiamo

materiali studiati appositamente per ottenere un volano termico che rende la temperatura al suolo costante, favorendo così il lavoro in pizzeria. La forma della cupola ha caratteristiche peculiari per ogni misura per favorire la maggiore resa possibile studiando la massimizzazione della distribuzione del calore che ha origine dal naturale giro d'aria calda. I nostri forni hanno delle strut-

ture inconfondibili realizzate in acciaio e rame dando ai vari modelli una resa estetica unica, bellissima ed elegante. Le caratteristiche che ho descritte sono le caratteristiche fondamentali che il pizzaiolo deve considerare per la giusta scelta del forno. Abbiamo di recente inserito una nuova linea di prodotti "Linea Napoli" e grazie all'immediato e grande successo riscosso stiamo ampliando la gamma."



Federico Cuppone, il presidente dell'azienda Cuppone di Silea in provincia di Treviso, conferma che ***"le caratteristiche fondamentali che un pizzaiolo deve considerare nell'acquisto di un forno sono la velocità nel raggiungere la temperatura di utilizzo, la capacità di mantenere tale temperatura e l'uniformità di cottura in tutta la superficie; il tutto con uno***

sguardo attento al consumo energetico e, perché no, al fattore estetico. Tutti i nostri forni son studiati partendo da queste cinque esigenze. Il sistema di isolamento, la disposizione, il carico e la forma delle resistenze, i sistemi integrati di recupero calore e le schede elettroniche di gestione delle potenze e delle temperature fanno sì che i primi quattro obietti-

vi siano oggettivamente e costantemente raggiunti. Per quanto riguarda il fattore estetico, la nostra azienda si è sempre contraddistinta nel panorama dei produttori di forni elettrici per pizza per aver realizzato prodotti di altissimo design. Abbiamo trasformato il forno pizza da una semplice macchina da lavoro ad un raffinato oggetto di arredamento".



CAD ITALIA di Verona da oltre venticinque anni produce i Forni elettrici David assicurando a pasticceri, pizzaioli e panificatori uno strumento di lavoro di alta qualità. Giuliana Girardi, titolare: ***"I clienti richiedono forni che siano sempre pronti a cuocere pizze di qualsiasi tipo, per questo uno dei nostri parametri fondamentali è la capacità di mantenimento della temperatura corretta, senza abbattimenti anche nei momenti di lavoro più intenso. I Forni David sono adatti alla cottura di qualsiasi pizza, dalla teglia alla pala fino a quelle più di tendenza, come la pizza gourmet. Realizziamo forni elettrici solidi***

e con materiali di ottima qualità, stabili e resistenti nel tempo, in grado di supportare al meglio la produzione, con elevate prestazioni ma con consumi ridotti, un bel risparmio per la pizzeria. Infine, i Forni David si caratterizzano per la loro estrema versatilità, garantendo una cottura perfetta e uniforme dei prodotti più svariati. I punti di forza della nostra azienda sono svariati:

- ***La produzione, sia standard sia customizzata, è interamente italiana.***
- ***Abbiamo un know-how specializzato e poniamo la massima attenzione alle specifiche esigenze di ogni cliente.***

- ***Siamo in grado di soddisfare sia piccole sia grandi commesse.***
- ***Effettuiamo consegne in tutto il mondo.***
- ***Offriamo un servizio di assistenza post-vendita qualificato e dedicato.***

Una novità che interesserà la nostra produzione nei prossimi mesi sarà un'ulteriore crescita e specializzazione del servizio di personalizzazione dei prodotti: vogliamo aumentare il numero di collaborazioni dirette con professionisti e scuole di formazione dotandoli di soluzioni performanti realizzate su misura delle loro specifiche esigenze".



Matteo Manara, dell'azienda Eurochef di Modena: **"dal 1992 Eurochef produce friggatrici e cuocipasta professionali per bar, pub, pizzerie al taglio e da asporto, hotel, stabilimenti balneari, chioschi, impianti sportivi e stazioni di servizio. Vorrei evidenziare come le friggatrici siano sempre più richieste nelle pizzerie per poter offrire fritti vari o anche solamente per farcire le pizze. Le caratteristiche fondamentali che deve avere una buona friggitrice sono principalmente:**

- **il ripristino rapido della temperatura d'esercizio ovvero la friggitrice deve essere**



in grado di far fronte a un forte calo della temperatura in seguito all'immissione di prodotto surgelato nell'olio.

- **l'assenza di fumo: grazie alle friggatrici con cappa d'aspirazione integrata non vi è fuori uscita di fumi e vapori.**
- **l'automatismo: grazie alle friggatrici automatiche il prodotto ottenuto sarà sempre perfetto e di qualità costante, senza che il pizzaiolo debba concentrarsi sulla frittura.**

La friggitrice Pom'Chef è piccola e maneggevole, automatica e con cappa integrata: queste caratteristiche importantissime la rendono unica nel suo genere: la

caratteristica fondamentale di questa friggitrice è rendere il processo di frittura estremamente semplice. Ad esempio: non c'è bisogno di individuare l'esatto punto di cottura dei prodotti perché la macchina è automatica. Non è necessario preoccuparsi di quando cambiare l'olio perché è la macchina stessa ad indicarlo. La camera di frittura è chiusa. Si evita quindi di far uscire dei fumi per poi catturarli successivamente con una cappa d'aspirazione. Senza contare la facile e veloce pulizia che nelle friggatrici standard può risultare lunga e impegnativa."



L'azienda toscana Gi.Metal dal 1986 si impegna nella produzione di attrezzature minuteria per la pizzeria e ristoranti. Il titolare, Marco d'Annibale ha a cuore il lavoro dei tecnici di settore e afferma che **"l'azienda è da sempre attenta alle specifiche esigenze dei pizzaioli, ha sviluppato un range di prodotti molto ampio basato sulla varietà di materiali disponibili, le dimensioni, le alternative nella forma delle teste, nel sistema di aggancio testa-manico e nella tipologia piena o forata del piatto pala. Questo consente a ciascun pizzaiolo di scegliere la pala che meglio soddisfa i propri bisogni, a seconda del tipo di pizza che fa, del tipo di forno che ha e della frequenza d'uso. Per una pizzeria che sforna 200 pizze a sera uno strumento funzionale, leggero e resistente è quello che ci vuole. Le nostre pale sono state studiate per risultare il naturale prolungamento del braccio del pizzaiolo. Gi.Metal è la prima azienda**



ad aver ideato e realizzato le pale per pizza forate, che permettono di scaricare la farina in eccesso, prima di infornare la pizza. I vantaggi della foratura sono: massima scorrevolezza, estrema leggerezza, meno pulizia (perché si evita il problema della farina bruciata nel forno), non più bruciature e sapore amaro della pizza. A livello strutturale, altro elemento distintivo sono i 3 rivetti in linea nella giunzione tra testa e manico. Garantiscono sicurezza e inamovibilità, come i rivetti usati in aeronautica per assemblare gli aerei. Caratteristica molto apprezzata in alcune nostre linee è la flessibilità, che insieme alla fresatura frontale facilita l'effetto spatola: la pala si flette esattamente a metà creando quell'aderenza perfetta tra pala e piano di lavoro che facilita la salita della pizza. La nervatura centrale e i rinforzi laterali irrigidiscono la pala garantendo stabilità e la presa in carico di pizze

più pesanti. Sono disponibili anche linee di pale più rigide per chi preferisce questo tipo di impostazione. Il manico in tubolare ovale garantisce una buona presa, mentre le nervature interne garantiscono una resistenza estrema. Anche il palettino per sfornare e girare la pizza a marchio Gi.Metal è subito identificabile grazie all'impugnatura intermedia scorrevole in apposito polimero ad alta densità: resiste agli urti e isola le mani dal calore. Le novità per questa seconda parte dell'anno sono molte, ci stiamo lavorando da tempo e non vediamo l'ora di presentarle a tutti i nostri clienti: il lancio del sito web, rinnovato con un e-commerce funzionale, di semplice navigazione e responsive; il nuovo catalogo 2018 con nuovi prodotti e una veste grafica accattivante; un nuovo packaging prodotti, che ci permetterà di raccontare meglio la vasta gamma di prodotti e di differenziare meglio le varie linee."



L'azienda MAM forni - Eredi Malaguti - che dagli anni 80 produce forni a legna, a gas e combinati ci racconta che le caratteristiche principali di scelta devono essere: qualità, tecnologia applicata, assistenza, estetica, serietà aziendale. L'azienda di Modena produce forni a legna, a gas o combinati dagli standard qualitativi

elevati, che permettono ai clienti, di potere lavorare con estrema facilità e con bassissimi consumi di utilizzo. ***"L'azienda MAM produce il vero Made in Italy, grazie all'utilizzo di materiali certificati e non d'importazione, e svolgendo tutto il processo produttivo a Modena! Utilizziamo da sempre materiale***

refrattario di ottima qualità che garantisce una resa superiore nella fase di cottura dei cibi riducendo i costi di energia (legna e/o gas), di manutenzione e ottimizzando le prestazioni. I forni MAM, inoltre, si distinguono per lo spessore superiore dei piani di cottura e delle cupole".





Matteo ed Elena Margarit, titolari di Lilly Codroipo, storica azienda produttrice di attrezzature e utensili per la pizza nata in provincia di Udine, confermano che **“le caratteristiche che un pizzaiolo deve guardare al momento dell'acquisto di un'attrezzatura è la durevolezza nel tempo, che va di pari passo con la qualità delle materie prime, oltre al fatto che le caratteristiche tecniche devono rispondere al meglio alle sue esigenze specifiche. I tratti distintivi dei prodotti di Lilly Codroipo sono quelli della caratteristiche sopra elencate:**

l'alta qualità delle materie prime (nel nostro caso la scelta esclusiva del Made in Italy che dà al prodotto una garanzia di durata nel tempo), e la grande varietà di articoli. Questo permette al professionista di trovare l'attrezzo giusto per



ogni sua specifica esigenza. Non da ultimo la nostra azienda offre la possibilità di personalizzare gli articoli, in modo da offrire al pizzaiolo un prodotto ad hoc per il suo lavoro! Nell'ultimo periodo abbiamo presentato ben due nuove pale, che hanno riscosso enorme successo. Un punto di forza dell'azienda è senz'altro un continuo confronto proprio con i professionisti del settore, che ci permette di migliorare continuamente gli articoli e di crearne sempre di nuovi, in risposta alle esigenze che possono nascere”.



Ferdinando Marana, titolare dell'azienda Marana Forni dice che **“il forno deve semplificare la vita del pizzaiolo, esaltando e valorizzando le sue capacità. La praticità e la semplicità di utilizzo sono requisiti fondamentali, no stress! Grazie al nostro pannello di controllo comandi del forno, ad esempio, con il semplice tocco di un dito è possibile far svolgere al forno tutte le funzioni principali. Il lavoro risulta meno faticoso a favore della salute del pizzaiolo. Un ulteriore punto importante sono le Certificazioni in quanto garantiscono la conformità del forno a livello tecnico e rispetto la salute pubblica, l'ambiente e la sicurezza. Il forno deve essere costruito con materie prime di alta qualità che garantiscono la durata nel tempo ed un maggiore accumulo di calore. Quest'ultimo permette un notevole risparmio energetico, rispondendo ad una esigenza sempre più sentita sia in termini economici che di praticità quotidiana. Il forno Rotante Su&GIU®, creato e brevettato nel 1992, nasce per mantenere costante la qualità della pizza e**

dare un miglior servizio al cliente, semplificando la vita del pizzaiolo e ottimizzando i consumi. Il forno diventa un vero e proprio “aiuto-pizzaiolo”. La microforatura della nostra piastra rotante facilita l'espulsione dell'umidità, la pizza cuoce meglio, è più fragrante, non si brucia e deposita la farina in eccesso. La piastra rotante permette una perfetta cottura delle pizze senza doverle spostare e girare all'interno del forno, evitando a distrazioni o errori. Grazie alla Funzione SU&GIU' è possibile cuocere ad altezze intermedie e scegliere il calore più adatto alla cottura sfruttando il calore in prossimità della cupola. La qualità della pizza è costante ed è assicurato un più rapido riscaldamento del piano cottura. I forni Maran sono disponibili con alimentazione a legna, gas, pellet e combinati. Tutti possono essere dotati di “Pre-disposizione”, significa che il pizzaiolo può trasformare il suo forno in un SU&GIU oppure nella combustione desiderata o aggiungerne un'altra (combinato). Non lo deve cambiare! Il bruciatore Gas Marana” è stato progettato per chi vuole variare

le proposte a tavola accontentando un pubblico più vasto ed esigente: si possono cuocere alle stesse condizioni di forno diverse qualità e tipologie di pizze, la Pizza Napoletana, Romana, in Pala, Classica, al Metro e al Taglio. Il sistema comprende un bruciatore laterale con cinque misure di fiamma ed un bruciatore sotto piastra “turbo gas” che permette di avere il piano cottura sempre in temperatura e di ottimizzare i consumi. I forni Marana vantano brevetti esclusivi e certificazioni europee e internazionali che ne garantiscono la qualità e l'unicità. L'azienda Marana è presente in oltre 75 paesi nel mondo, grazie al passaparola di clienti soddisfatti. Tradizionalista ma in continua evoluzione, il mercato della pizza ci stimola sia nell'innovazione tecnologica che nel Design dei nostri forni. Ad Host 2017 consacreremo il nostro forno Marana Napulé per la Pizza Napoletana, che vanta la certificazione dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) sia a legna che a gas. Sarà in funzione insieme ad un forno Rotante per far capire la qualità della cottura”.





Diego Libanore, titolare dell'azienda Millberg: "da 20 anni siamo produttori del bruciatore Spitfire, che viene installato sui miglio-

ri forni, per concepire il calore del fuoco in modo rivoluzionario, perché verrà prodotta nel rispetto dell'ambiente che tutti hanno a cuore. SPITFIRE è progettato e costruito rispettando rigidi protocolli per conferire prestazioni di alta qualità, facilità di utilizzo e risultati eccellenti. Simula e sostituisce la combustione della legna nel forno da pizzeria scaldando direttamente il piano cottura fino a 600°C costantemente, assicurando continuità di riscaldamento, garantendo maggiore produttività, senza alterare la qualità della pizza a cui i vostri clienti sono abituati. Permette un grande risparmio energetico dal 20% fino al 60% rispetto all'utilizzo di legna o altri impianti a gas, assicura maggiore igiene dentro e sotto il forno, risolve il problema di zone dedicate all'accatastamento della legna e alla pulizia onerosa della canna fumaria eliminando il rischio di incendio. Spitfire non produce fuliggine e i fumi di combustione sono paragonabili a quelle di una caldaia di ultima generazione, riducendo le emissioni in ambiente e odori legati all'attività della pizzeria è inevitabilmente fonte di litigi condominiali e cause civili".



Pavesi Srl di Modena attraverso la proprietà ci racconta che "il perfetto

isolamento di un forno consente di mantenere costante la temperatura d'esercizio ottimale, con un conseguente significativo risparmio energetico. Ben consapevole di quanto queste caratteristiche siano ricercate ed apprezzate dai pizzaioli, la Pavesi Srl di Modena da sempre utilizza materiali isolanti di primissima qualità, che, uniti ad un calcestruzzo refrattario ad alta densità e di spessore elevato, prodotto internamente, aumentano ulteriormente l'accumulo di calore (volano termico). Coerente con gli altissimi standard produttivi della propria gamma prodotto, per la prima volta alla Host di Milano la Pavesi Srl di Modena presenterà il nuovo modello rotante 150 PVP ROUND con piano di cottura di 150 cm. di diametro, a Volta Piana e grande novità, pareti tondeggianti, per ottimizzare la distribuzione della fiamma e la rifrazione del calore sul piano di cottura che, come in tutti i Forni Pavesi, è MONOBLOCCO e due nuove versioni della serie Joy uniche nel loro genere.

I forni Pavesi di Modena sono rigorosamente progettati e prodotti in Italia e sono certificati CE e UL".

pizzAway®

IL MODO PIÙ
COMODO
DI **PORTARE**
LA PIZZA



saremo presenti ad HOST
nel Pad. 6P stand L2

FACILE DA USARE



Provala anche tu... telefona al **0832.931184**
oppure E mail: **info@newplast.eu**

È MODELLO E MARCHIO REGISTRATO DI



73043 Copertino (LE) Italy
Zona Industriale
tel. +39 0832 931184
fax +39 0832 935458
www.newplast.eu

Ventidue

L'azienda padovana Ventidue che produce tovagliato monouso per la ristorazione ci dice che normalmente un bravo ristoratore deve sempre favorire la qualità dei prodotti e dei servizi che propone alla clientela e il tovagliato Ventidue rispecchia queste aspettative. *"Basta davvero poco per dare al locale un nuovo volto, infatti rispetto al classico tovagliato in stoffa, proponiamo e sviluppiamo collezioni che rispondono alle tendenze del mercato, presentando una gamma versatile e completa in grado di rispondere ai gusti ed alle esigenze del professionista della ristorazione. La qualità dei prodotti Ventidue è in grado di eguagliare la*

qualità tessile, oltre alla garanzia d'igienicità. Ventidue realizza i suoi prodotti con un particolare tessuto non tessuto molto morbido, dotato di un'elevata assorbenza e molto resistente allo strappo anche da bagnato. Proponiamo inoltre la linea di tovagliato biodegradabile e compostabile "BIOPRODUCT" in diverse collezioni e varianti colori, pensata per un prodotto a



"zero impatto ambientale", in conformità alle normative UNI EN 13432:2000 e UNI EN 14995:2007. Da poco abbiamo presentato NAPKO® l'unico tovagliolo 200% BIO. NAPKO è l'unione tra un tovagliolo in spunlaid biodegradabile e la confezione singola in PLA trasparente biodegradabile. L'apertura, nell'alto della confezione, permette il facile inserimento delle posate nell'apposito spazio del tovagliolo, creato tramite un particolare sistema di piega. Perché NAPKO? perché è antivento e antipolvere per una maggiore igiene, è già pronto all'uso per una ridotta manipolazione ed è personalizzabile con il logo del locale".



I concessionari unici per l'Italia della macchina- sistema di filtraggio oli Vito Olio Pulito: *"Gli aspetti fondamentali da tenere in considerazione per valutare l'acquisto dei sistemi di filtraggio per olio VITO sono diversi: la qualità dei piatti fritti, il consumo di olio (e quindi anche il prezzo di acquisto), la necessità di manodopera nella pulizia delle friggitrici e soprattutto il bisogno di un aiuto pratico e veloce in cucina. -Diverse sono le caratteristiche distintive del nostro prodotto: risparmio fino*

al 50% di olio, effettuare un microfiltraggio fino a 5 µ direttamente nella friggitrice con olio a temperatura di esercizio (180°), pulire a fondo la friggitrice senza bisogno di alcuna supervisione in quanto il dispositivo funziona in modo autonomo,



filtrare in soli 5 minuti l'olio e poter friggere in olio pulito. Siamo in continuo aggiornamento per poter garantire sempre il massimo in termini di tecnologia e innovazione; nello specifico prossimamente verrà aggiornato il design dei VITO SERIE X. I punti di forza della nostra azienda sono la qualità del prodotto (esclusivo brevetto made in Germany), il servizio clienti con tempi di risposta brevissimi ai feedback di clienti e rivenditori, e l'assistenza tecnica che effettuiamo direttamente nella nostra sede".





L'azienda toscana Valoriani Refrattari, storico produttore di Reggello di forni a legna. La parola a Massimo Valoriani, titolare dell'azienda: ***“Per quanto riguarda il forno è fondamentale guardare ai materiali di cui è composta la volta ed il suolo, che dovrebbero essere in COTTO REFRATTARIO. Anche nell'ambito dei materiali refrattari, è importante che il cotto refrattario sia prodotto appositamente per la cottura della pizza, dato che esistono varie tipologie. Valoriani è da sempre l'unica azienda al mondo produttrice di forni che produce internamente nel suo stabilimento di Firenze tutta la filiera del forno, senza doversi adattare a quello che si trova sul mercato. Valoriani è quindi un vero e proprio produttore, non un semplice assemblatore. Altre caratteristiche importanti nella scelta di un forno, guardando soprattutto al***

lato pratico, sono la capacità del forno di mantenere bene la temperatura, permettendo così una cottura uniforme della pizza, una produzione continuativa ed efficiente ed un risparmio di consumi di legna e gas. Tutti questi aspetti si traducono in un notevole risparmio economico per un locale. Ciò che permette ad un forno di avere queste caratteristiche, oltre alla qualità dei materiali refrattari, sono la qualità dei materiali isolanti e le corrette proporzioni della volta. In caso di alimentazione a gas, è fondamentale anche la qualità e le caratteristiche del bruciatore a gas. La nostra partnership con l'azienda leader del settore ci permette di avere il miglior bruciatore ad oggi sul mercato: con fiamma distribuita in 50 cm, elettronico, automatico e ad aria soffiata, addirittura con la funzione pampuglia, ha una

resa di cottura che è quanto di più simile alla cottura a legna.

Oltre 100 anni di esperienza e decine di migliaia di pizzerie nel mondo che lavorano con i nostri forni sono la migliore garanzia di qualità.

Durante la fiera Host di Milano (20-24 ottobre), presenteremo alcuni nuovi prodotti. In primis, un nuovo forno di diametro interno 75 cm per la cottura di pizze senza glutine, per piccole pizzerie e per eventi, oltre che per uso privato. Inoltre, aggiungeremo una nuova misura alle 7 già a disposizione per la nostra linea professionale, nello specifico verrà introdotta anche la misura di diametro interno 160 cm. Un'ultima grande novità sarà la presentazione del nostro primo forno girevole, completo di tutte le caratteristiche che rendono unici i forni Valoriani, completerà il nostro range professionale”.



Dalla Toscana al Veneto, dando la parola all'azienda di Verona Zanolli Forni: ***“facilità di uso e manutenzione e affidabilità nel tempo. Tutte caratteristiche che contraddistinguono i prodotti Zanolli per il quale l'azienda investe da sempre, con inoltre un forte occhio di riguardo all'ecologia e al risparmio energetico. Oggi i pizzaioli e in genere chi opera nel settore della ristorazione ricerca prestazioni elevate ma è anche molto attento ai consumi. Gli utilizzatori finali cercano forni e macchine***

con basso impatto energetico. Zanolli ha fatto propria questa esigenza di ecologia e sostenibilità.

Le caratteristiche dei prodotti Zanolli sono l'affidabilità unita al migliore rapporto qualità prezzo possibile, tutto questo con un costante impegno nella progettazione e sviluppo di macchine e forni all'avanguardia. Il catalogo Zanolli propone prodotti di qualità (siamo certificati UNI EN ISO 9001 in tutto il processo) capaci di durare nel tempo, perfettamente in

grado di supportare il lavoro e le esigenze degli utilizzatori finali.

Quest'anno Zanolli festeggia il 65esimo anno di attività con novità sia per quanto riguarda i prodotti, ma anche con la continua evoluzione e perfezionamento di quelli esistenti. Invitiamo tutti a vedere cosa abbiamo preparato per voi direttamente nello stand Zanolli alla fiera HOST di Milano. Come ieri, anche oggi e per il futuro la Mission di Zanolli è cosa certa: la totale soddisfazione del cliente”.



La scelta delle attrezzature per il proprio locale è fondamentale, tanto quanto le materie prime che verranno utilizzate nella pizzeria o nel ristorante in questione. Può sembrare una ovvietà, ma molto spesso ci si dimentica che forni, impastatrici, frigoriferi e minuterie, determinano la qualità del proprio lavoro, e di conseguenza la maggiore o la minore soddisfazione della clientela. La tendenza a risparmiare sull'acquisto di nuove attrezzature può portare dei benefici economici nell'immediato, ma nel lungo periodo può rivelarsi una strategia poco funzionale e dispendiosa. D'altra parte va ricordato che non è necessario dotarsi di strumenti professionali non adatti al proprio volume di lavoro, non avrebbe senso infatti dedicare spazio e consumi per una macchina dall'utilizzo limitato e per di più molto costosa. Chi è già in possesso di un locale dovrebbe sapere quali sono le proprie esigenze, ma chi si trova per la prima volta ad avviare un'attività si trova di fronte a tantissime proposte: dal classico "chiavi in mano" alle soluzioni più innovative in termini di materiali, componenti e servizi. Prima di scegliere il tipo di attrezzature che si andranno ad utilizzare è opportuno tenere in considerazione alcuni importanti fattori, quali il budget che si ha a disposizione, il tipo di locale che si intende avviare, lo spazio che si intende dedicare alle attrezzature e verificare se ci sono o meno sgravi fiscali, finanziamenti o detrazioni fiscali sull'acquisto.



di Patrizio Carrer

Come orientarsi nella scelta delle attrezzature per il locale.

A come acquisto

Se aprire una nuova attività è generalmente una scommessa, è anche vero che molto spesso esistono dei finanziamenti a fondo perduto, messi a disposizione per chi intende comprare o rinnovare il proprio parco attrezzature. Molto spesso però questi bandi hanno una durata molto breve e nel giro di pochi giorni vengono letteralmente esauriti a causa delle molteplici richieste che devono soddisfare. Accedervi però non è impossibile ed è sufficiente compilare le domande che vengono pubblicate sui siti delle regioni d'appartenenza e presentare le documentazioni richieste. I tempi di attesa per la risposta alle richieste possono essere più o meno lunghi, ma in questo molto spesso le associazioni di categoria possono dare un supporto importante. A livello nazionale, al momento non sono previsti sgravi fiscali sull'acquisto di attrezzature

nuove, esistono però forme di agevolazione fiscale sull'acquisto dei cosiddetti "beni strumentali", come appunto le attrezzature per il proprio locale. L'agevolazione detta "Beni strumentali - nuova Sabatini" permette l'accesso al credito per le piccole e medie imprese ed è stata recentemente prorogata dalla Legge di Stabilità 2017 (Legge 232/2016) al 31.12.2018. La "Nuova Sabatini" prevede l'erogazione di un contributo in conto esercizio, a parziale copertura degli interessi relativi al finanziamento stipulato per l'acquisto/acquisizione in leasing di beni strumentali nuovi da parte delle piccole e medie imprese. Inoltre per l'acquisto di nuovi beni strumentali materiali, vale il superammortamento del 140%, che in pratica permette all'impresa di subire una tassazione più agevolata sulle attrezzature e i beni tangibili comprati nel corso dell'anno.

B come bassi consumi

Quando si decide di rinnovare gli interni di un locale, lo si vorrebbe a proprio gusto, tenendo in considerazione fattori quali l'aspetto estetico, la qualità del lavoro che si svolgerà, ma va tenuto conto del fatto che i consumi rappresentano una voce molto importante nella ricerca del frigorifero, del forno e di tutte le attrezzature che faranno parte della cucina. Dal 1° luglio 2016 è in vigore l'ECE - Etichettatura Classificazione Energetica Professionale - un nuovo regolamento che sancisce il consumo massimo di un'apparecchia-

tura per il freddo. In pratica, tutti i frigoriferi professionali e di congelazione di ultima generazione, permettono un risparmio energetico tra il 30 e il 50% rispetto ad apparecchiature obsolete, una bella differenza se si considera che quasi la metà dei consumi di un locale è dato proprio dalle apparecchiature per il freddo. Facendo un esempio, una coppia frigorifero/congelatore di ultima generazione permettono complessivamente un risparmio in bolletta di 1000 euro all'anno; in 10 anni di utilizzo, i costi delle attrezzature sarebbero già ripagati.

CUPPONE



CUPPONE 1963

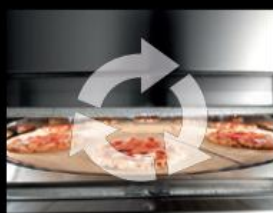
I MAESTRI DELL'ECCELLENZA ITALIANA

Dal 1963 progettiamo e produciamo forni elettrici, forni a gas e attrezzature per le pizzerie. La passione per il nostro lavoro si concretizza nella bellezza e nella qualità dei nostri prodotti.

Diffidate dalle imitazioni.

Forni e attrezzature per pizzerie

www.cuppone.com



C come cottura e scelta del forno giusto

Per scegliere il forno adeguato è necessario capire quali saranno la sua destinazione, il tipo di prodotto che si intende cuocere e la disponibilità di spazio e di canna fumaria che si hanno all'interno del locale. Per il forno a legna infatti è indispensabile rispettare le normative vigenti in fatto di emissione dei fumi, tali regole sono diverse per i comuni e le regioni e non è detto che rimangano inalterate nel corso degli anni. Ad ogni modo, oltre a garantire il rispetto delle normative è opportuno - ma non obbligatorio anche che si sono verificati casi quali quello

del Comune di San Vitaliano, Napoli, dove il Sindaco, a causa del rilevante inquinamento atmosferico da polveri sottili, ha firmato un'ordinanza che ha vietato la cottura della pizza con il forno a legna. Il forno elettrico e non necessita di canne fumarie o abbattitori di fuliggini, tuttavia esattamente come per il forno a legna il suo valore aggiunto e dato dalla coibentazione e dal consumo, due elementi in stretta correlazione: migliore infatti è la sua capacità di restare in "temperatura" maggiore è risparmio che si potrà ottenere in termini di consumi.

D come durevole, meglio nuovo o usato?

La scelta di un'attrezzatura dipende molto dal budget che si ha a disposizione, è preferibile l'acquisto di un forno nuovo: si tratta infatti di un'attrezzatura che garantirà i massimi standard richiesti, cosa che un'attrezzatura usata, per quanto possa essere stata curata dal precedente proprietario, non potrà garantire. Il consumo più o meno ridotto di un forno dipende non solo dallo strumento, ma anche dall'utilizzo che ne viene fatto: la totalità dei forni elettrici statici in circolazione offre tre tipologie di cottura, per conduzione - cioè il passaggio di calore dal contatto diretto della pizza

con la platea, per convezione, data cioè dal passaggio dell'aria calda all'interno della camera e infine per irraggiamento, cioè con la fonte di calore che proviene dall'alto. Se si privilegia il calore dato per esempio dal contatto della pizza con la platea, si avrà modo di raggiungere in tempi molto veloci la temperatura desiderata, però la dispersione del calore sarà veloce. Invece se si gestisce la temperatura in modo uniforme, avendo cura di controllare la temperatura di cielo, camera e platea, si potrà mantenere la temperatura costante anche dopo diverse ore, in questo caso l'ideale è un forno con una coibentazione efficiente. Altro valore aggiunto è la presenza di una console di comando digitale, le moderne schede elettroniche permettono una gestione "economy" della temperatura del forno, impostando in modo immediato le temperature desiderate.



Il calore giusto per una pizza unica
since 1960



FORNI PER PIZZERIA A LEGNA, GAS E ROTANTI



PRODOTTO ITALIANO TECNOLOGIA ITALIANA **GUSTO ITALIANO**

Anno dopo anno sviluppiamo i nostri prodotti con passione e attenzione.
Garantiamo prodotti di qualità, all'avanguardia e innovativi che permettono ai nostri clienti
una maggior competitività in un mercato sempre più concorrenziale.



NEW
NAPOLI

Saremo Presenti
ad Host, Milano
20 - 24 ottobre
Pad. 3 Stand H63



WWW.MAMFORNI.IT

M.A.M. snc • Via C. Angiolieri, 28-34 • 41123 Modena (Italy)
Tel. +39 059 330219 • 330189 Fax +39 059 334521 • mam@mamforni.it



malagutimam



Rinnovare e aprire un locale, cosa fare ?



Gianpietro Sacchi

Gianpietro Sacchi svolge la tua attività in Italia e all'estero, con crescente frequenza sul territorio cinese. In oltre 30 anni di carriera professionale, ha sviluppato progetti per alberghi, ristoranti, locali serali, catene di negozi. E' stato Presidente dell'AIPI, Associazione Italiana Progettisti d'Interni. Dal 2010 è Senior Consultant presso @ PRR Architects. E' stato Partner e Art Director di Ad Maiora Milano Outdoor. Scrive regolarmente per diverse riviste del settore ospitalità, food e retail. E' relatore di convegni sull'approccio progettuale nell'interior design e membro di giurie nazionali ed internazionale e come designer, nel 2013, si aggiudica il secondo posto assoluto al concorso "HORECA24 Innovazione dell'anno", indetto dal GRUPPO24ore firmando con Alberto Zanetta, con il prodotto NARSIL, un'isola aggregativa pensata per ricevimenti, party e happy hour. Il profilo professionale di Gianpietro Sacchi è visibile su linkedin:

[linkedin.com/in/gianpietrosacchi](https://www.linkedin.com/in/gianpietrosacchi)
e mail: g.sacchi@polidesign.net

Rinnovare o aprire un nuovo locale può essere l'opportunità per dare una svolta alla propria professione, un cambio radicale che mette di fronte ad una prospettiva del tutto nuova. Ma quali sono le strategie per avere un locale di successo? I materiali utilizzati, la disposizione degli spazi sono importanti tanto quanto il menù e la professionalità del proprio staff, per fare chiarezza sull'argomento la redazione di Pizza e Pasta Italiana si è rivolta a Gianpietro Sacchi, Direttore e docente di Corsi di Alta formazione sulla progettazione negli ambiti dell'ospitalità, retail, HORECA e food presso POLI.Design, fondato dal Politecnico di Milano. Gianpietro Sacchi svolge la tua attività in Italia e all'estero, con crescente frequenza sul territorio cinese. In oltre 30 anni di carriera professionale, ha sviluppato progetti per alberghi, ristoranti, locali serali, catene di negozi. E' stato Presidente dell'AIPI, Associazione Italiana Progettisti d'Interni. Dal 2010 è Senior Consultant presso @ PRR Architects.

E' stato Partner e Art Director di Ad Maiora Milano Outdoor. Scrive regolarmente per diverse riviste del settore ospitalità, food e retail. È relatore di convegni sull'approccio progettuale nell'interior design e membro di giurie nazionali ed internazionale e come designer, nel 2013, si aggiudica il secondo posto assoluto al concorso "HORECA24 Innovazione dell'anno", indetto dal GRUPPO24ore firmando con Alberto Zanetta, con il prodotto NARSIL, un'isola aggregativa pensata per ricevimenti, party e happy hour.

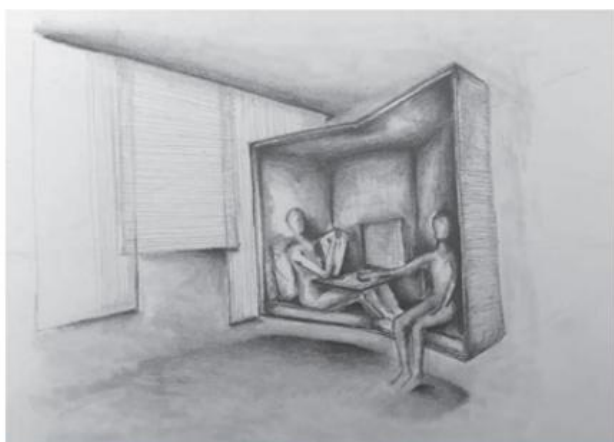


di P. C.

Bocconcini panati di "mozzarella di bufala campana DOP"



Facile chiamarla mozzarellina.



La ringraziamo per la disponibilità, la nostra rivista si rivolge a pizzaioli, chef e professionisti del settore, che spesso scelgono di diventare imprenditori - se già non lo sono - e decidono di aprire un'attività.

Come sono importanti le materie prime e la professionalità di chi lavora, anche l'aspetto del locale e la sua posizione fanno la differenza. È importante in questo caso rivolgersi ad un professionista...

Credo sia importante fare una breve premessa legata alla metodologia progettuale.

Il ruolo del progettista è andare ben oltre il semplice progetto architettonico/estetico, ma è chiamato sempre più frequentemente a fornire "soluzioni" che possano rendere più performante il business del committente.

È quindi necessario, capire se il committente è un ristoratore od un investitore, effettuare una approfondita analisi della zona dove verrà aperta l'attività; per esempio, la stessa tipologia di offerta andrà declinata in maniera differente se sarà in una grande città o in una località turistica o se sarà legata alla stagionalità. Sarà fondamentale individuare il target al quale ci si rivolgerà in base alla tipologia di cucina offerta. Solo dopo aver individuato questi, parallelamente ai parametri tecnici e normativi, si potrà sviluppare un progetto in grado di rispettare le aspettative del committente e soddisfare i bisogni dei suoi clienti.

A SINISTRA
progetti e soluzioni
per l'accoglienza

Disposizione del locale: È preferibile un open space? Oppure è meglio avere delle zone divise e ben riconoscibili?

Non esiste la ricetta perfetta, come dicevo, le variabili da considerare sono molte, il tipo di clientela, gli orari di apertura, la dimensione del locale. L'ideale, ove possibile è avere un open space con la possibilità di creare zone più riservate per coloro che richiedono maggior privacy, per incontri di lavoro o per coppie alla ricerca di una cena un po' più intima.

Non è necessario dividere le zone "fisicamente", può essere sufficiente lavorare sulla differenziazione dei materiali e degli arredi e delle fonti luminose, che se sapientemente utilizzate, possono creare delle isole all'interno di un open space. L'aspetto fondamentale, sempre sottovalutato, è il comfort acustico. Oggi è possibile ridurre considerevolmente il riverbero sonoro, utilizzando materiali, pannelli, addirittura corpi illuminati fonoassorbenti. Il tutto dovrebbe essere già previsto in fase progettuale per non apparire posticcio. Spesso il basso comfort acustico è determinato dalla tendenza all'immagine "minimalista ed essenziale" di alcuni format che per praticità di utilizzo eliminano tovagliati, rivestimenti, tende e tessuti, che hanno intrinsecamente proprietà fonoassorbenti.

L'ottimizzazione degli spazi in sala è fondamentale: se lo spazio è poco, quali sono i consigli per avere un locale funzionale ed accogliente?

Il locale di dimensioni ridotte è sempre un'interessante sfida progettuale. In questi casi diventa fondamentale lo studio dei flussi di personale e clientela, il posizionamento dei banchi e della cassa che non devono interferire tra loro. Oltre allo studio del lay out, diventa fondamentale il tipo di offerta e di servizio. In questo caso il menù sarà preferibilmente limitato, ma ricercato nelle proposte, dovrà privilegiare piatti da consumarsi velocemente, per assicurare una rotazione maggiore e aumentare la redditività al mq. Spesso nei locali di piccole dimensioni, vi è un problema di ristagno d'aria, per cui grande attenzione andrà posta al sistema di ricambio e filtrazione dell'aria; non è sufficiente raffrescare l'ambiente.

Ingredienti di prima **Qualità**
Eccellenti strumenti di lavoro
Passione e Competenza del Pizzaiolo



**Tutto ciò che serve
sul tuo banco di lavoro
per una pizza indimenticabile**

Con la stessa passione e professionalità Gi.Metal produce da oltre 30 anni pale per infornare e sfornare, utensili per preparare, cuocere, tagliare, servire, trasportare la pizza, accessori per la gestione e pulizia del forno, carrelli per ristorazione.

Ciascun prodotto è studiato pensando all'attività, alle esigenze, alle problematiche del pizzaiolo, per facilitarlo nel proprio lavoro.

www.gimetal.it +39 0573 1943680 inform@gimetal.it

GI-METAL


100%
Eccellenza
Made in Italy





In merito ai materiali da utilizzare per gli arredi – sia da un punto di vista igienico/normativo, sia da un punto di vista di convenienza economica, cosa è preferibile utilizzare?

Dipende molto dal budget a disposizione, una parte del lavoro del progettista consiste proprio scelte atte ad ottimizzare ed indirizzare correttamente le risorse economiche disponibili. La regola che utilizzo sempre e che cerco di trasmettere ai progettisti che frequentano i corsi che dirigo presso POLL.DESIGN, è quella di attribuire un centro di costo più alto alle attrezzature e agli impianti e di utilizzare arredi e complementi “smart”, che possano essere in linea con la proposta generale del locale, ma possano essere facilmente sostituiti senza grandi investimenti, in caso di usura o per la necessità di “rinfrescare” l’immagine della struttura.

I più recenti studi di settore sui trend, ci suggeriscono che è necessario rinnovare l’immagine ogni 3/5 anni, con qualche eccezione legata a brand storici e con una clientela molto fidelizzata.

La scelta dei materiali è pressoché infinita. Sono preferibili quelli facilmente sanificabili e resistenti; si può lavorare molto anche sulla “pelle” degli arredi, utilizzando, ad esempi rivestimenti o pellicole viniliche, che oggi hanno texture del tutto simili ai materiali naturali ai quali si ispirano e sono facilmente removibili e sostituibili. Per dare un’idea della loro resistenza, mi capita spesso di citare l’esempio dei treni ad alta velocità. Essi stessi vengono “pellicolati” e non più verniciati.



A SINISTRA
esempi di design moderni
di alcuni locali

L'utilizzo di materiale usa e getta, come piatti e tovagliato, vanno integrati con l'ambiente del locale?

Anche in questo caso la scelta deve essere coerente con le linee guida del progetto, che saranno concordate preventivamente col committente. Se si dovesse optare per un’usa e getta sia a pranzo che a cena, potrebbe essere utile differenziare il materiale per forma e colore, a seconda della fascia oraria, ma tutto dovrà essere in linea con l’immagine coordinata che partirà dal logo, passerà per l’insegna, le divise, menù, biglietti da visita, sito web ecc.

L’immagine coordinata è parte integrante del successo del locale e può rendere anche il materiale usa e getta più elegante e non farlo percepire come tale.

Qual è disposizione ideale della zona di cucina (a vista o meno, posizionamento delle strutture di aspirazione)

La cucina deve essere progettata in base alla tipologia di cibo che verrà proposto: ad ogni proposta gastronomica corrisponderà una cucina e delle attrezzature specifiche, che saranno declinate in base allo spazio disponibile. Lo show cooking continua a mantenere il suo fascino, ma richiede spazi adeguati, pulizia impeccabile, grande coesione della brigata di cucina.

Per le pizzerie il forno torna ad essere protagonista ed elemento catalizzante del locale. L’eccellenza italiana e la maestria del pizzaiolo è il driver del successo del locale, unitamente alla qualità delle materie prime utilizzate. Per l’aspirazione, meglio usare poca fantasia. Totale rispetto delle normative vigenti e ove possibile, è consigliabile un minimo sovradimensionamento dell’impianto.

Sanfelici

HIGH QUALITY ITALIAN FOOD

Prodotti alimentari di Alta qualità distribuiti da più di trent'anni alle migliori aziende del settore sono la garanzia della competenza e dell'assoluta serietà dell'azienda Sanfelici.

Rispettando i più elevati standard qualitativi l'azienda affida la produzione dei suoi prodotti a realtà specializzate in grado di selezionare e controllare personalmente le materie prime, di altissima qualità, che verranno trasformate in ottimi prodotti gastronomici distribuiti da Sanfelici direttamente a ristoranti, bar, trattorie, pizzerie, osterie.

Più di tremila contatti in continua crescita sottolineano la professionalità e la puntualità di una ditta che con un ottimo rapporto qualità/prezzo cerca di promuovere giornalmente la cultura del food & beverage nel mondo. Accurata selezione e continua ricerca sono le parole chiave per il successo di Sanfelici.

Le nostre quattro linee:

osteria



happy snack



salumi e formaggi



pizzeria



Sede operativa e Showroom

Via Tadesa, 2/A San Fermo di Piubega 46040 (MN)
T: 0376 655737 - F 0376 655014 - www.sanfelici.it

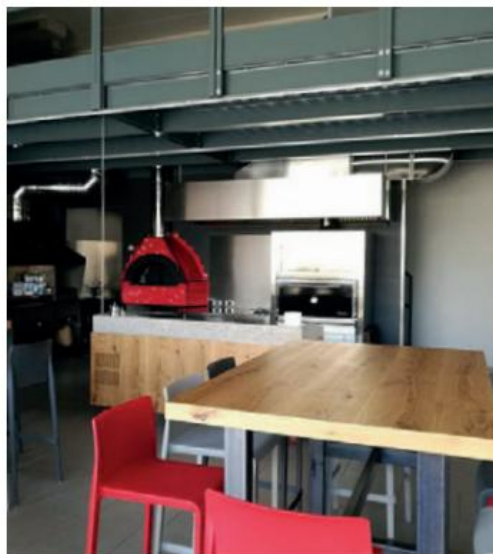


LE AZIENDE
INFORMANO**Smoki**

Smoki

l'abbattitore di fuliggine
per la pizzeriaVia Raibano, 16/c
47843 Misano Adriatico RN
Tel. +39 0541 833748

Ssmoki srl è l'azienda leader nel settore degli abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie o forni a carbone in Italia e nel mondo. I nostri prodotti, copiati da molti ma mai eguagliati, sono un nostro brevetto e rappresentano oggi un punto di riferimento importante per chi desidera mantenere integra la tradizione preservando l'ambiente. Paradossalmente, i numerosi tentativi di copia degli abbattitori Smoki, sono la testimonianza oggettiva del nostro successo



“Smoki è un nome familiare a chi lavora nel settore della pizza e della ristorazione, in tutta Italia e nel mondo, ed è diventato uno strumento indispensabile per il rispetto delle normative vigenti in termini di emissioni di fumi. Ma come funziona il vostro abbattitore di fuliggine? E perché è così importante?”

Il nostro abbattitore di fuliggine utilizza l'elemento più naturale esistente in natura: l'acqua. Il lavaggio dei fumi avviene all'interno della macchina ed il consumo d'acqua, grazie al ricircolo della stessa, è molto limitato. Gli abbattitori di fuliggine Smoki, sono importantissimi perché ci consentono di continuare a consolidare il nostro obiettivo primario: preservare il Made in Italy proteggendo l'ambiente, rendendolo più pulito e vivibile.

Il forno a legna è un tratto fortemente distintivo del nostro paese, irrinunciabile e diffusissimo in tutto il mondo. La gestualità legata alla cultura della pizza cotta nel forno a legna parla di noi e ci riporta ad antiche tradizioni e sapori ai quali non possiamo rinunciare. Consapevoli di questo, ma anche delle problematiche ambientali che ne conseguono, da anni lavoriamo con successo in pizzerie e ristoranti di tutto il mondo. Oggi anche la gamma dei Maxi Grill, abbattitori di grassi e fuliggine per griglie alimentate a legna e carbone o forni a carbone tipo Josper, sta riscuotendo grandi consensi in tutto il mondo.

“Siete presenti in tutta Italia ma anche nel mondo, quali sono le nazioni dove siete presenti? Ogni nazione ha regole ben precise, non dev'essere facile garantire standard qualitativi adeguati alle richieste di ogni paese...”

Siamo presenti pressoché in tutta Europa, con rapporti di collaborazione importanti, come quella nel Regno Unito per esempio. Alcune aziende ci rappresentano anche nel nome: vedi Smoki France, Smoki Nederland, Smoki Iberica. Fiore all'occhiello della nostra presenza oltreoceano è SMOKI USA, un'azienda che è diventata una vera e propria costola di Smoki Italy e che sta consolidando rapidamente le proprie basi sia in USA che in Canada. Tra l'altro, proprio in Usa, nel 2014 siamo stati insigniti di un prestigioso premio: Kitchen Innovations Award presso la fiera NRA Show di Chicago. Anche Australia e Korea fanno parte dei nostri mercati.

A DESTRA
il nuovo show room
di Misano Adriatico

continua...



host | **Milano** **PAD. 4P**
Stand
A46-B45
Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20-24, 2017 fieramilano

WWW.OEMALI.COM

oem
YOUR PIZZA HUB

VALIDO



FORNI PIZZERIA
PIZZA OVENS

Smoki

Ogni paese ha le proprie esigenze e non è sempre facile rispondere alle diverse richieste. Ci si riesce con molto impegno e professionalità. Per la vendita negli USA e Canada per esempio abbiamo dovuto certificare tutti i nostri prodotti secondo le norme vigenti in quei paesi. **“Ci sono delle novità? Sarete presenti in qualche salone internazionale di settore?”**

Certo, saremo presenti ad Host, Milano, dal 20 al 24 ottobre 2017 con qualche piacevole novità, ma non vi anticipiamo nulla, accorrete numerosi! Ci troverete al Padiglione 3, Stand N52. A fine 2016 abbiamo terminato la realizzazione di uno Show room nel quale un forno a legna, una griglia a carbone ed un forno a carbone Josper collegati a tutti i nostri macchinari fanno bella mostra di sé. Lo Show room è diventato il fiore all'occhiello della nostra attività, punto di incontro per nuove iniziative, vecchi e nuovi clienti o collaboratori che possono valutare con

i loro occhi l'efficacia dei nostri prodotti con le macchine in funzione. Da qualche mese, inoltre, abbiamo iniziato un'importante collaborazione con Josper, con demo a cadenza mensile ed un'altra con FPR, formazione pizzaioli di Rimini, che tiene corsi presso il nostro Show Room. L'inaugurazione del 5 giugno 2017 con il taglio del nastro, è stata davvero emozionante. Abbiamo tante nuove iniziative in cantiere, entusiasmo e passione a fare da collante.

“Le vostre attrezzature servono a migliorare la qualità dell'aria e dell'ambiente dove viviamo, ma non ci sono incentivi o sgravi fiscali disponibili per l'acquisto dei vostri abbattitori?”

Di tanto in tanto, qualche comune propone iniziative in tal senso, ancora troppo poche però per poter essere considerate un valido aiuto. Andrebbero sicuramente incentivate.

www.smoki.it

OEM

YOUR PIZZA HUB

Viale Lombardia, 33 - 46012
Bozzolo, (MN) Italy
Tel. +39 0376 910511
Fax +39 0376 920754
info@oemali.com

Oltre alle rinomate apparecchiature per pizzeria (impastatrici, porzionatrici, arrotondatrici e formatrici) OEM progetta e costruisce una serie completa di forni (elettrici e gas) per tutte le esigenze produttive e gli spazi operativi... Ultime nati sono i modelli Start e Pratico appunto, un piccolo forno pensato per quei locali, come bar e pub, in cui la pizza non è l'elemento principale del menù, ma può diventare quel tocco di colore e calore che differenzia il locale da altri.

PRATICO OEM - FORNO PIZZA DA BANCO

Forno compatto idoneo per spazi ridotti, adatto sia per la cottura diretta su pietra che per la cottura in teglia. Disponibile ad una, due o tre camere cottura.

Caratteristiche

Frontale, porta e maniglia ergonomica in acciaio inox. Camera cottura in lamiera alluminata irradiante. Vetro porta in materiale vetroceramico termo-resistente. Illuminazione

IN FOTO
Pratico Monocamera mod.C-64/1

interna con lampada alogena. Isolamento ad alta tenuta termica in fibra ceramica e lana di roccia ecocompatibili. Piano cottura in refrattario alveolare 14 mm. o bugnato (opzionale) per teglie. Temperatura d'esercizio max. 400 °C. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Scarico fumi diretto.

Comandi Elettromeccanici

Pannello di controllo con regolazione della temperatura indipendente per cielo e platea. Visualizzazione della temperatura camera. Interruttore generale e spie di controllo funzionamento.



www.oemali.com



10 ANNI
GARANTITE



RISTORANTE - PIZZERIA



SCORRIMENTO SEMPLICE
MANUALE O MOTORIZZATO
SU RUOTE SENZA GUIDE

PIÙ COPERTI PIÙ GUADAGNI

**COPERTURE TELESCOPICHE PER
BAR - RISTORANTI - PIZZERIE**

Uno spazio che utilizzi solo quando la stagione
lo permette può diventare un'occasione d'oro
per i tuoi affari.

Per informazioni
Tel. 055 953606



www.edenblu.it

Eden Blu è un marchio di AS Group Srl
Via Brodolini 7 - 50063 Figline e Incisa Valdarno (Fi)
Tel. (+39) 055 953606 - Tel. (+39) 055 9544085
FAX (+39) 055 9544821
www.edenblu.it - info@edenblu.it

La Buoneria di Firenze, il parco dedicato della pizza.

Dallo scorso 25 maggio, giorno d'inaugurazione, "La Buoneria" locale innovativo e unico nel suo genere, anima l'area adiacente al Parco delle Cascine, vero e proprio polmone verde della città di Firenze, diventando un vero e proprio polo attrattivo per i pizza-lovers di tutta la Toscana e non solo. Sito in una zona

che fino a qualche anno fa era soggetta ad un ingiustificato degrado urbano, il ristorante-pizzeria "La Buoneria" nasce dalla volontà di un gruppo di imprenditori toscani che scommettono sull'apertura di quella che è la più grande pizzeria a cielo aperto d'Italia. L'area occupata dalla "Buoneria" supera i 4 km quadrati, con 6 forni in funzione, circa

900 posti a sedere, tavolini, terrazza lounge per gli aperitivi e beer garden con sottofondo musicale, il tutto immerso nel verde del prospiciente parco delle Cascine, una vera e propria isola di relax per i fiorentini in fuga dalla canicola estiva. L'atmosfera è giovane e informale, con un clima di convivialità e di condivisione che richiama alle piazzette dei





Forni Valoriani

gli originali



I forni PROFESSIONALI, a legna e a gas, con il piano in VERO COTTO REFRATTARIO rappresentano la miglior soluzione per pizze cotte al punto giusto.



• VESUVIO SERIE IGLOO/OT

misure espresse in cm

MOD.	Misure interne volta	Misure esterne	Bocca	Peso kg	Canna Fumaria	Capacità pizze ø 28/30cm
100 ø	100x100	140x150	54x28	1100	20	4/5
120 ø	120x120	160x170	55x28	1350	20	5/6
140 ø	140x140	180x190	55x28	1600	20	8/9
120X160	120x160	160x210	55x28	1600	20	8/9
140X160	140x160	180x210	55x28	1750	20	11/12
140X180	140x180	180x230	55x28	1900	20-25	14/15
180 ø	180x180	225x245	55x28	2200	20-25	17/19



• VALORIANI VERACE

misure espresse in cm

MOD.	Misure interne volta	Misure esterne	Bocca	Peso kg
120 ø	120x120	160x170x h190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1600
140 ø	140x140	180x190x h190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1900

Valoriani Baby

Un forno professionale formato mini al tuo servizio

- 2 versioni: Luxury e Standard
- Leggero
- Maneggevole
- Adatto ad ogni situazione

NOVITA'



Alimentazione: Legna o Gas

misure espresse in cm

	BABY	LUXURY	STANDARD
Misure interne volta	60x60	60x60	60x60
Misure esterne senza base	81x76x61h	81x76x61h	81x76x61h
Misure esterne con base e ruote	87x87x160h	83x83x160h	83x83x160h
Bocca	36x21	36x21	36x21
Peso Kg	148 kg	148 kg	148 kg
Canna fumaria	ø 15 cm	ø 15 cm	ø 15 cm
Peso bruciatore <i>de</i>	7 kg	7 kg	7 kg

Refrattari Valoriani S.r.l.

Via Caselli alla Fornace, 213 • 50066 Reggello (FI) - tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992 - valoriani@valoriani.it

www.valoriani.it

Follow us:



LA BUONERIA
DI FIRENZE

borghi dell'Italia meridionale; un'atmosfera di "casa" data anche dalla presenza dei forni a legna realizzati da Valoriani la storica azienda toscana, sinonimo di qualità e di rispetto delle tradizioni. Oltre alle pizze, all'interno della Buoneria sono presenti una serie di postazioni street food su due ruote, con speciali biciclette in vetroresina dedicate ai fritti della tradizione napoletana.

Se la location è il valore aggiunto della Buoneria il focus principale del locale è la pizza in tutte le sue declinazioni: nelle 6 postazioni di cottura vengono cucinate salutari pizze con impasti integrali, le croccanti pizze romane, le pizze classiche, le golose pizze fritte e le pizze tradizionali napoletane.

“Abbiamo voluto trasformare la Buoneria in una sorta di accademia della pizza – spiegano Paul Vincent Piccinno e Valentina di Gioia, capofila dell'operazione – perché crediamo che anche nel campo della pizza la diversità di gusti e preferenze debba potersi tradurre nella massima libertà di scelta. In questo senso, la collaborazione con partner come don Antonio Starita o Valoriani fa sì che ogni singola pizza sfornata rappresenti il massimo livello di qualità che una pizza possa offrire”.



SOPRA

una delle golose proposte della Buoneria

A SINISTRA

uno scorcio della pizzeria

Filata a vapore



LA PRIMA MOZZARELLA FILATA A VAPORE



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

Contattateci per una degustazione gratuita

Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it

Latteria Montanari Srl • Via Aquileia, 2 • 34070 Villesse (GO) • www.latteriamontanari.it

SPONSOR DEL
CAMPIONATO
MONDIALE DELLA
PIZZA 2017



PARMA
8-9-10 MAGGIO

LA BUONERIA
DI FIRENZE

Un napoletano Doc proprio come Peppe Starita, figlio di Don Antonio Starita, ha presenziato a Firenze durante l'apertura del locale, proponendo ai fiorentini e la propria pizza tradizionale napoletana, fatta con impasti a lunga lievitazione, materie prime ricercate e di alta qualità e soprattutto esperienza e passione. Il Maestro Starita e il suo team hanno inserito nel menù della Buoneria 10-12 pizze, facilmente riconoscibili dal classico cornicione alto, e al palato molto leggero e digeribili, come richiede la tradizione campana. A fine settembre la parte estiva della Buoneria saluterà i propri clienti, ma le attività della pizzeria continueranno per tutto l'anno offrendo ai propri avventori e pizze e piatti di alto livello, secondo la tradizione della migliore cucina italiana, circondata come sempre nella splendida cornice del parco delle Cascine di Firenze.

ACCANTO

Don Antonio Starita

Michelangelo è la rivoluzionaria scatola in alluminio che mantiene intatto il sapore e la fragranza della TUA pizza e ti aiuta a salvaguardare l'ambiente e la salute dei tuoi clienti

Michelangelo
METAL BOX

STOCCAGGIO
SALVASPAZIOCONTROLLA
L'UMIDITÀCOME APPENA
SFORNATA

Scarica su
App Store

DISPONIBILE SU
Google Play

AUMENTA LA TUA NOTORIETÀ

Ogni pizzeria che entra a far parte del circuito Michelangelo entrerà a far parte anche dell'elenco pizzerie "geolocalizzate" della nostra app!

www.michelangelometalbox.it

via Papa Giovanni XXIII - 25035 Ospitaletto (BS) - Tel. 0306840673 - info@michelangelometalbox.it

attrezzature minute
per pizzeria e
ristorazione

*small equipment
for pizzeria and
restaurants*



la qualità
made in Italy



la linea più completa
e la migliore qualità
delle attrezzature minute per
pizzerie, panifici, ristorazione
e fast-food. Oltre 400 articoli
garantiti e a norme h.a.c.c.p.,
rifiniti nei dettagli per i
professionisti del settore.
Prodotti in Italia!

*The most complete line
of products and best quality
in small equipment for pizzeria, bakery,
restaurants and fast food. More than
400 articles, all certified and according
to the h.a.c.c.p. norms, accurately
finished for the sectorial professionals.
Made in Italy!*

LILLY CODROIPO s.r.l.

via L. Zanussi 7 • 33033 Codroipo UD ITALIA

tel. +39 0432 907166 • fax +39 0432 900938

info@lilycodroipo.com • www.lilycodroipo.com



Luci e ombre della *Ristorante* Ristorazione italiana

Il tempo corre veloce, molto veloce e ha visto negli ultimi anni un enorme e diffuso sviluppo dei centri commerciali e di mastodontici outlet con molte decine di negozi, col conseguente svuotamento di numerosissimi paesi, ormai privi anche della storica osteria e del negozio di generi alimentari. In questi grandi centri commerciali che attraggono clienti anche da lontano, ci sono caffè, bar, paninoteche, buffet, ristoranti per tutti i gusti e tutte le tasche. Questo è quello che tutti noi vediamo. Poi le statistiche ci dicono che negli ultimi cinque anni le aperture di ristoranti e bar hanno fatto registrare un incremento del 10% sul territorio nazionale, concentrato soprattutto al Sud, ma la metà dei nuovi esercizi, soprattutto se non collegati ai centri commerciali, chiude i battenti entro i primi tre anni di attività. E questo turnover lascia per strada molte vittime.

C'è poi un altro fenomeno: molti vecchi locali hanno cambiato aspetto, adeguandosi alle mutate esigenze del pubblico, come la storica osteria diventata dapprima bar e poi paninoteca. È, infatti, molto difficile trovare oggi lungo la penisola osterie con tavoli occupati da anziani che giocano a carte e, lì accanto, dei campi per il gioco delle bocce (anche per questo molti comuni hanno realizzato dei "Centri anziani"). La gente preferisce ritrovarsi dove corrono in tanti, dove c'è confusione e fa male vedere numerosi locali di paese, un tempo floridi, divenuti tristi e grigi, vuoti per molte ore del giorno e già sulla strada della chiusura.

Se ci mettiamo per qualche istante dalla parte di quei titolari che in questi ultimi tempi hanno dovuto chiudere, pensiamo ai costi che hanno dovuto sostenere per aprire e alle perdite subite. Ci sono molte tragedie in questo settore, dovute a molte cause, oltre alla rivoluzione dei costumi sociali.



di Giampiero Rorato

I punti deboli

Ci sono realtà nuove - bar, pizzerie, ristoranti - partite alla grande e i motivi possono essere diversi: il posto giusto, una buona organizzazione, un ottimo rapporto con il territorio, personale colto e molto professionale, capace di attrarre e fidelizzare. Non è vero che i locali fuori mano debbano chiudere: si pensi solo al ristorante "Dal Pescatore" a Runate di Canneto sull'Oglio, fuori dal mondo, eppure conosciuto dal mondo e frequentato dai buongustai di tutto il mondo. I punti deboli, quelli che costringono a chiudere, sono molti. Cominciamo dall'offerta, che deve rispondere alla richiesta. Se un locale offre ciò che la gente non chiede o se l'offre in modo errato, da

personale impreparato, non c'è nulla da fare: quel locale sarà costretto a chiudere. Fondamentale, sempre e comunque, è il personale. E questo è uno dei punti più deboli del sistema. Serve personale molto professionale, formato nelle scuole alberghiere, poliglotta, conoscitore di tutto ciò che offre ai clienti, ma quello che c'è non sempre è preparato. Non si può presumere di poter svolgere bene il lavoro di cameriere in un locale di spiaggia per guadagnare qualcosa durante le vacanze estive se non si ha un minimo di preparazione. Luogo, proprietà, prodotti, personale ecco i temi che deve seriamente approfondire chi intende aprire un locale avendo la speranza di aver imboccato la strada giusta.



Ristoranti e pizzerie

Sappiamo tutti che le attività di ristorazione - comprese naturalmente le pizzerie - sono un'eccellenza italiana, espressione di una tradizione gastronomica e di una capacità operativa che gli esperti internazionali considerano uniche al mondo. E se la ristorazione italiana è molto apprezzata dalle centinaia di migliaia di turisti che ogni anno visitano l'Italia per godersi la bellezza del territorio, le città d'arte, visitare i musei e trascorrere piacevolissime vacanze, ha anche la possibilità di svolgere il ruolo di volano per la crescita, soprattutto occupazionale. In questo settore - ristoranti, pizzerie, bar, enoteche, paninoteche, ecc. - dove operano cuochi, camerieri, banconieri, sommelier, bar-

man, sembra siano moltissimi i giovani che vorrebbero impegnarsi, come parrebbe dimostrare la quantità di ragazzi che sceglie le scuole alberghiere di vario tipo, oltre 50 mila all'anno dicono le statistiche. Le difficoltà, come abbiamo visto sopra, sono però molte, come conferma l'alta percentuale di imprese che cessa entro i primi anni di attività. Si afferma che su questi esercizi il fisco pesi in modo eccessivo, non essendoci più i margini di un tempo ormai lontano, e ciò è certamente vero - e le associazioni di categoria dovrebbero essere più attente e più combattive - e per allungare il ciclo di vita delle imprese non serve solo meno fisco (che sarebbe un atto di giustizia), ma anche più formazione professionale.



La formazione professionale



Non ci si improvvisa titolari operativi di ristorante, bar, enoteca, pizzeria, ci vuole una solida preparazione che ancora manca, nonostante ci siano moltissime scuole alberghiere pubbliche e private in tutta la penisola. E alla formazione permanente, organizzata dalle categorie o dalle Camere di Commercio, ma questa formazione permanente non esiste che in minima parte (come i master della Scuola Italiana Pizzaioli) e c'è troppo personale che lavora come se i clienti dovessero arrivare in massa e non si preoccupano di conoscere le lingue, un corretto rapporto

con i clienti, una solida conoscenza di ciò che vendono.

Il miraggio delle trasmissioni TV è fuorviante, fa credere che sia tutto facile, inganna, perché essere cuochi, pizzaioli, barman, sommelier non s'impara guardando "La prova del cuoco" o trasmissioni simili. Occorre sudare sui libri, far tanta pratica, svolgere adeguato apprendistato. E - cosa da sapere fin dalla scelta della professione - questi lavori non si fermano né il sabato né la domenica. Ecco perché tantissimi ragazzi e ragazze che hanno frequentato le scuole alberghiere abbandonano quasi subito la professione. E c'è una considerazione da non trascura-

re: troppi titolari si preoccupano più della struttura dell'ambiente e delle attrezzature e meno, molto meno delle persone che vi devono lavorare, quando dovrebbe essere totalmente il contrario.

Infine, a chi vuole intraprendere questa professione o lavorare in queste strutture va detto con chiarezza che senza sacrificio non si ottiene nulla. È bene che i giovani lo sappiano e si preparino a meritare un buon posto di lavoro e lo si ottiene con lo studio, con una forte volontà, con delle rinunce. E a chi sa farlo - per fortuna ci sono tanti giovani che hanno capito la lezione - il futuro riserva sempre positive e gradite sorprese.

...la tradizione
su misura per
ogni esigenza ...

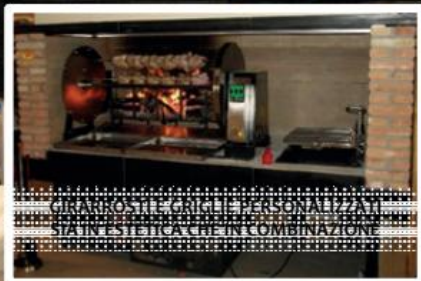


FORNIA LEGNA
combinati a GAS e PELLE
**PER PIZZERIE
E PANIFICI**

Realizzati a mano in
mattoni refrattari
dal 1977

Via F. Saponi, 30
Corpolò (Rimini)
Tel. 0541 750559
Fax 0541 750837

info@fornipavesi.it
www.fornipavesi.it



PIZZE E PASTE PERSONALIZZATE
SUL MISTO DI CARNE E COMBINAZIONE

Scatole porta pizza in pura cellulosa dal 1975



*Qualità
tutta Italiana*

*Una Nuova Linea di scatole
per alimenti d'asporto.*

*Brevettata
100% Pura Cellulosa*

BIONDA®



via Gorki 2, 20812 Limbiate (MB), Italy
Tel. +39 02 99051632
e-mail: commerciale@linerit.com
www.linerit.com



Liner Italia
international S.p.a.

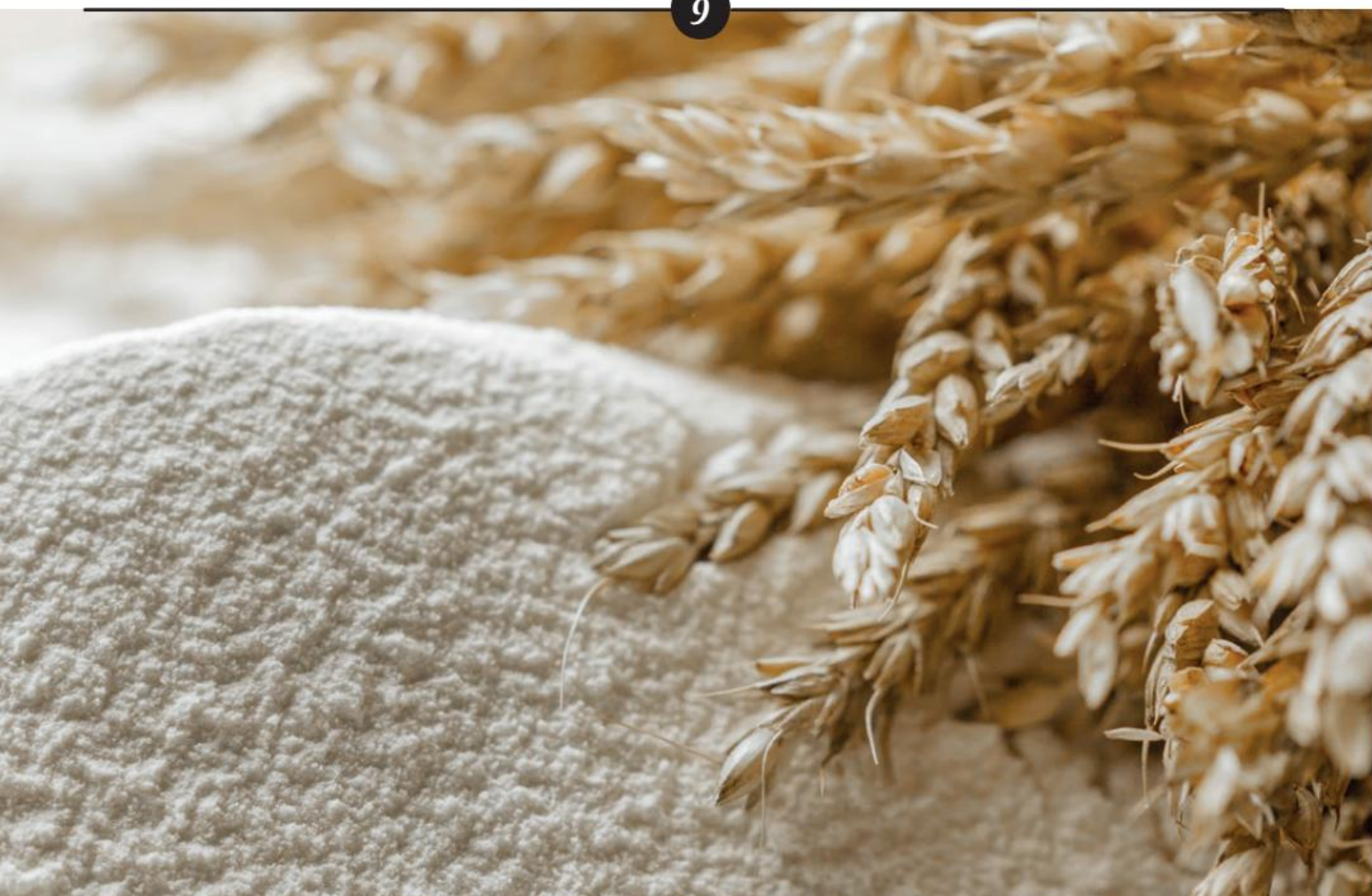


Le farine: chiariamoci le idee

Fino a quando la legge non prescrive di indicare nelle confezioni di farina l'origine del grano impiegato continuano gli equivoci

Ci siamo soffermati a lungo sul tema delle farine impiegate in pizzeria - come anche nei forni per il pane, nelle industrie dolciarie e nei laboratori artigiani di arte bianca - poiché si tratta di un argomento che, in mancanza di leggi appropriate, si presta a indicazioni anche fantasiose ingenerando confusione nei fruitori finali: casalinghe, pizzaioli, panificatori artigiani, pasticceri, ecc.

Qui non si mette in discussione la qualità delle farine, dal momento che quelle che escono dai mulini italiani devono rispondere e, difatti, rispondono ai requisiti di legge, anche se non mancano, come in ogni settore, i furbastri. Qui, volutamente, si mettono in discussione i termini usati per indicare le farine, di cui spesso e volentieri si nasconde l'origine del frumento da cui derivano.



Forni Rotanti e Fissi

a legna, pellets, gas e combinati

Marana Forni è l'inventore del primo forno rotante per pizza Rotoforno® SU&GIU®
che ha rivoluzionato il mondo della pizza dal 1992!



see Official Listing



SIAMO PRESENTI IN OLTRE 75 PAESI NEL MONDO

MADE IN ITALY

Marana®



“ Un grazie a tutti voi che,
da 25 anni con la vostra fiducia
siete parte della nostra storia ”

Ferdinando Marana

25th
anniversario
1992 - 2017

www.maranaforni.it - info@maranaforni.it
Tel. +39 045.6704503





L'origine del frumento impiegato

Innanzitutto ricordiamo che la produzione di frumento in Italia è del tutto insufficiente al fabbisogno interno, per cui si deve acquistare grano dall'estero. Ma non basta: gran parte del frumento prodotto in Italia nasce da sementi sterili (producono solo un anno, poi bisogna ricomprare le sementi) importate dall'estero, elaborate in laboratori che tengono gelosamente nascosti i procedimenti impiegati, che sono dei brevetti di esclusiva proprietà dei grandi produttori di sementi. Si può dunque affermare che una grandissima parte del frumento trasformato in farina dai mulini italiani è di provenienza estera.



Il vero frumento italiano

Il frumento "italiano", cioè di storia e ascendenza italiana, rappresenta una piccola percentuale in rapporto alla quantità di frumento lavorato dai mulini italiani. Fra questi frumenti italiani abbiamo ricordato nel numero scorso il Timilia o Tumminia siciliano (antichissimo), il Khorasan pugliese e lucano (antichissimo), il Senatore Cappelli (inizi del '900), il Gentil Rosso, il Frassineto, e ce ne sono molti altri, sia grani duri che teneri, tenacemente coltivati dal Nord al Sud dell'Italia da coraggiosi agricoltori, spesso in accordo con sapienti titolari di mulini. Questi sono grani italiani che hanno superato l'esame del tempo e continuano ad essere conservati e coltivati e danno ottime farine sotto tutti i punti di vista.

Ricordo che esiste in commercio anche un ottimo frumento Khorasan prodotto fuori d'Italia da un serio imprenditore americano che lo commercializza con il marchio "Kamut" e tutti dovrebbero sapere che la parola kamut non è il nome di un frumento o di una farina, ma semplicemente un marchio commerciale.

Il frumento pseudo italiano

Come ricordato qui sopra, gran parte del frumento coltivato in Italia proviene dalle multinazionali che preparano nei loro laboratori e moltiplicano in terreni propri o convenzionati i semi che poi vendono nel mondo. Non si tratta di frumento italiano, anche se viene seminato in Italia, mietuto, trebbiato e venduto ai mulini italiani. Perché è il seme, con le sue precise caratteristiche, con il suo specifico DNA, che caratterizza questo frumento, non la terra nella quale è stato seminato. E questo è il grande equivoco, dovuto a una carenza legislativa. Ed aggiungo: le fortissime lobby delle multinazionali che producono questi semi di grano sono fin qui riuscite a impedire all'Unione Europea di emettere dei regolamenti chiari e precisi sull'argomento, impedendo quindi al consumatore finale - casalinga, forno, pizzeria, pasticceria, ecc. - di conoscere da quale tipo di frumento (quelli delle multinazionali sono indicati con sigle) è stata ricavata la farina con cui è stato confezionato il pane o la pizza o i biscotti che acquista. Ma gli equivoci continuano anche sotto altre forme. Ci sono farine provenienti da semi di importazione - come sopra indicato - che qualche mulino presenta come "farine secondo natura", dizione chiaramente di comodo e fuorviante, trascurando volutamente di precisare l'origine del grano impiegato. Infine, ci sono farine ottenute da miscele di più cereali, spesso di ignota origine, sontuosamente presentati, senza però indicare l'origine della materia prima.



*Dal 1901.
la Farina secondo Natura.*

**SOLO
CON
NOI**

- ✂ **Coltivazioni in Oasi protette**
- ✂ **Filiera tracciabile dal seme alla farina**
- ✂ **Grano 100% italiano**
- ✂ **Grani antichi**
- ✂ **Bio e convenzionale**

Con la linea di farine di Oasi, offriamo prodotti che racchiudono e uniscono i tre principi in cui crediamo: **l'italianità, la tracciabilità di filiera e la coltivazione nelle Oasi Rachello.**

Le farine Molino Rachello sono infatti tracciate e certificate (ISO 22005) in tutti i loro processi, a garanzia di un prodotto di filiera di origine 100% italiana. I grani da cui nascono i nostri prodotti vengono coltivati utilizzando solo semi italiani e **lavorati esclusivamente presso il nostro molino**, garantendo così il massimo in termini di qualità e sicurezza.

Le Oasi Rachello sono luoghi incontaminati, situati in aree geografiche distanti da industrie, discariche, autostrade o strade ad alto traffico. Territori italiani "puri", come gli apprezzamenti di Farro Bio, situati in prossimità dei boschi friulani o i campi di grano tenero affacciati sulla laguna di Venezia, in cui si pratica esclusivamente un'agricoltura **virtuosa, rispettosa e controllata** secondo i dettami di un nostro rigido disciplinare di coltivazione.





Prospettive

È doveroso dare atto ai mugnai italiani – spesso grandi, moderni e bravi imprenditori – di offrire a panettieri, pizzaioli, pasticceri, casalinghe delle ottime farine e i laboratori interni ai mulini sono costantemente al lavoro per garantire farine sane, igienicamente perfette, con caratteristiche adatte alle varie preparazioni.

Resta comunque vero che l'Italia, per quanto riguarda la farina, dipende in grandissima parte dall'estero. Eppure ci sono ancora molti terreni incolti o non correttamente impiegati, adatti alla coltivazione degli antichi grani italiani. Sappiamo bene che dovremo continuare a ricorrere all'estero, ma aumentare la produzione di Khorasan, Tumminia, Senatore Cappelli, Gentil Rosso, Frassineto, Verna, Mentana e simili significherebbe qualificare ancor più i prodotti dell'arte bianca italiana, fondamentali per caratterizzare il made in Italy gastronomico, che è poi la vera ricchezza dell'Italia.



QUANDO PULIRE DIVENTA FACILE

ARRIVA
DAPPERTUTTO

OTTIMO
SUGLI ACCIAI

VETRI
E SPECCHI

PULISCE LE FUGHE

PAWNEE
Generatore di vapore
con aspirazione

**VAPORE A 160°
E ASPIRAZIONE**

rispetta la
normativa HACCP



**dimezza i tempi di pulizia
migliora la qualità**

PROGETTAZIONE, PRODUZIONE,
COMMERCIALIZZAZIONE E ASSISTENZA
MACCHINE E ATTREZZATURE
PER LA PULIZIA INDUSTRIALE

**PROVALO
GRATUITAMENTE
NEL TUO LOCALE**

**CHIAMA ADESSO
041 449490**



*La ricetta di questo mese vuole
esaltare i sapori dell'impasto
realizzato con farina di grani antichi
(Verna, Autonomia, Abbondanza,
Frassineto) e il salmone
affumicato.*

L'impasto è stato realizzato seguendo il metodo indiretto, con la preparazione in due fasi, oltre all'acqua (**1 litro**) alla farina (**1,8 kg**), al sale e all'olio, è stato utilizzato il lievito madre, per conferire una profumazione più accentuate all'impasto.

*La farcitura è stata
realizzata con crema
di pistacchio, spinaci
e finocchi marinati,
pomodorini pachino,
formaggio morbido,
salmone affumicato
e fragole.*

Grani antichi e Salmone affumi- cato



Abbiamo immaginato il futuro.
E lo abbiamo fatto diventare realtà.

Nuova serieS.

serieS
evolution

MORETTI
Forni S.P.A.

30%
di consumo
in meno*



con l'innovativa tecnologia
ECO SMARTBAKING, serieS
consente tempi più rapidi e
un risparmio energetico
mai visto fino ad ora in un
*forno statico tradizionale.

20%
più veloce*



ed in più:

funzione PowerBooster
funzione carico parziale
Eco Stand-by
display a colori TFT
doppio timer di cottura
ingresso dati USB
funzione pulizia



Venite a trovarci a **host** Milano
Pad. 5 | Stand E03-F04



Numero Verde Gratuito
800 975802

morettiforni.com
info@morettiforni.com





Frutto settembrino per eccellenza, il fico ha origini molto antiche che conducono al Medio Oriente. Testimonianze della sua coltivazione si hanno già nelle prime civiltà agricole di Palestina ed Egitto, da cui si diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo. In Italia la produzione si concentra prevalentemente nelle regioni meridionali (Campania, Puglia, Calabria e Sicilia), dove il fico ha trovato terreni e condizioni meteorologiche ideali per la sua coltivazione. Ottimo al naturale, diventa delizioso in cucina: impiegato nella produzione di marmellate per uso domestico (crostate in primis, ma anche ottimo accompagnamento di formaggi), viene nobilitato dalla pasticceria in dolci raffinati e dall'arte gelatiera per produzione di sorbetti e gelati.

Settembre

il mese dei fichi

È tornato, infine, anche in versione secca: il frutto, essiccato in maniera naturale al sole, è consumato da solo o farcito con mandorle, cioccolato, cannella, buccia di limone o glassato con cioccolato fondente.



di Caterina Vianello



L'UNICO CERTIFICATO BIOMASS PLUS



100% PURO FAGGIO

Non contiene impurità, né corteccia, né collanti né idrocarburi, né alcun tipo di additivo aggregante



UMIDITA' ≤ 8%

'O Sole mio permette di raggiungere la temperatura perfetta in un lampo.

ULTRA COMPATTO

Grazie alla tecnologia di produzione unica risulta essere il più duro e compatto sul mercato



FORMA OTTAGONALE BREVETTATA



Soluzione unica che assicura Maneggevolezza e Stabilità evitando il rotolamento in platea.

CONVENIENTE

A parità di peso e ingombro surclassa di gran lunga in resa anche la migliore legna tradizionale



IL PIU ALTO POTERE RADIANTE INFRA-ROSSO

Ideale per la cottura nel forno refrattario perché permette di cuocere non solo per Conduzione e Induzione ma anche per Irraggiamento.



TEMPERATURA COSTANTE PIU A LUNGO

Rende molto meglio della legna tradizionale perché l'essenza del faggio migliore.



STOCCAGGIO SEMPLIFICATO



Ogni scatola pesa 18 kg e contiene 8 tronchetti permettendo facilità di stoccaggio, ordine e pulizia sotto al forno.

PULITO

Testato e certificato da analisi chimica e batteriologica per la cottura di alimenti



ECOLOGICO

Riduce le emissioni di monossido di carbonio nell'atmosfera, ma anche la fuliggine nel camino.



Il Tronchetto 'O SOLE MIO
è Pura Energia da Biomassa,
è Pura Essenza di Legno vergine
dal Faggio Migliore.

'O SOLE MIO offre una alternativa ecologica
piu conveniente e piu potente alla legna tradizionale
perche ha un rendimento superiore e un
potere calorifico costante.



APPROVATO

VERA
PIZZA



Napoletona

APPROVED

SITTAL

Benessere Eco-Innovativo

San Giovanni al Natisone (UD) / Italy
T. +39 0432 756883 / F. +39 0432 757462
sitta@sittasrl.com / www.sittasrl.com

Cercasi
Distributore



Fico Brogiotto

Ne esistono due tipologie: il "nero" e il "bianco". Il primo ha frutti viola scuro tondeggianti e zuccherini, dalla buccia sottile e con polpa molto profumata. Varietà conosciuta ed apprezzata già nella Roma antica, è citata da Plinio che affermava come fosse considerato il migliore di tutti. In fatto di bontà, tuttavia, il suo rivale è il "bianco": il frutto è medio-grosso allungato, con buccia sottile verde chiara poi

Fico Dottato

E' la varietà più conosciuta e diffusa, considerata la migliore tra le italiane. E' il più usato per la produzione dei fichi secchi. Viene anche detto 'dalla goccia' per la tendenza a produrre melassa. L'albero è mediamente vigoroso e rusti-

co: i frutti di produzione migliore hanno media grandezza e maturano a partire da metà settembre; la buccia è color verde scuro, dura e costoluta. La polpa è rosso chiaro, aromatica, delicata e dolcissima, con numerosi piccoli acheni.

Fico Troiano

Si produce in Campania, nell'area vesuviana. I frutti hanno medie dimensioni e buccia di colore verde chiaro, tendente al giallo paglierino; la polpa ha colore chiaro e tende a diventare quasi liquida a maturazione, con sapore molto dolce. Un tempo era la varietà più diffusa nel napoletano, oggi è oggetto di commercio locale ma molto ricercata per le caratteristiche organolettiche.

Fico dell'Abate

E' una varietà piuttosto tardiva, con picco di maturazione nella prima decade di settembre. I frutti sono tra i più belli e gustosi della specie, dal sapore delicato dolce ma non mieloso. Ottimi per il consumo fresco anche per la resistenza alle manipolazioni.



Risparmio d'olio fino al 50%



**Vi aspettiamo
HOST 2017:
Pad 4 Stand C61**

Sistema di filtraggio olio VITO:

- 💧 prolunga la durata dell'olio
- 💧 migliora il gusto e la qualità dei vostri fritti
- 💧 riduce tempi e costi di manodopera
- 💧 vari modelli adatti a qualsiasi tipo di friggitrice



VITO® sistemi portatili



VITO® sistemi mobili



FOM 330 oil tester

Contattateci per maggiori informazioni o per una dimostrazione:
info@vitoitalia.it - www.vitoitalia.it - Tel. 0438 460235





Fico “della Signura”

Ha buccia verde-violaceo chiaro, con costolature viola vivo, con la parte più esposta al sole che si fa più scura. Matura in agosto, quando la superficie viene solcata da piccole crepe longitudinali. I frutti hanno pezzatura medio-piccola, con polpa dal colore rosso-aranciato, non granulosa. Il sapore è delicato e fresco.



Fico Casciteddha

Ha frutti dalla polpa rosso-violacea, dolce e succosa, non granulosa. I forniti (i frutti più tardi) sono più piccoli e più dolci dei fioroni (i frutti che maturano prima); compressi ai poli e presentano diverse screpolature, più accentuate e marcate man mano che si va a piena maturazione. Più adatta al consumo fresco che all'essiccazione, è una delle varietà più conosciute nel Salento, con nomi diversi anche a pochi chilometri di distanza.



Fico Fracazzano

Si presenta in due varietà: il “bianco” ed il “rosso”, entrambi comuni nel Salento. Il primo produce pochi ma grossi fioroni dalla buccia che dal verde che vira al bluastro: la caratteristica di questa varietà è la maturazione tardiva dei fioroni nella prima decade di luglio. I frutti settembrini, di colore giallo-verde, sono ottimi per l'essiccazione. Il “rosso” ha colorazione marrone-violaceo con zone più chiare tendenti al verde. I forniti hanno forma più arrotondata, colorazione di un bel blu-viola e polpa bianco-crema, fiorellini numerosi immersi in un succo rosso-granata intenso, piuttosto granulosa.



Eccellenza italiana a marchio Dop sono anche i fichi secchi:
il **Fico Bianco del Cilento** e il **Fico di Cosenza**

Fico Bianco del Cilento Dop

Appartenente alla cultivar Dotato, ha un'area di produzione che va dalle colline litoranee di Agropoli fino al Bussento e l'area del Parco nazionale del Cilento e del Vallo di Diano. Deve la sua denominazione al colore giallo chiaro uniforme della buccia dei frutti essiccati, che diventa marroncino per i frutti cotti in forno. La polpa è pastosa, dal gusto molto dolce, di colore giallo ambrato. Secondo il disciplinare, può essere commercializzato solo allo stato essiccato e si può presentare sia con buccia che senza. Introdotto dai coloni greci e celebrato da autori di epoca romana, tra cui Catone e Varrone

che raccontavano come i fichi essiccati fossero comunemente utilizzati nel Cilento e nella Lucania come base alimentare della manodopera impiegata nei lavori dei campi, il fico Bianco del Cilento presenta un indissolubile legame con il territorio e porta alla luce una tradizione agricola e culturale radicata e assurta a tradizione. Coltivato in un territorio particolarmente vocato, grazie all'azione mitigatrice del mare e alla barriera naturale degli Appennini alle fredde correnti invernali provenienti da nord-est, uniti alla buona fertilità del suolo, il fico Bianco è stato considerato da sempre, oltre che bene voluttuario, anche

una vera leccornia rappresentando sia una notevole fonte di reddito sia anche un alimento di base per le popolazioni locali in difficili periodi storici, grazie possibilità di conservazione mediante l'essiccazione. Una preparazione tradizionale prevede che i fichi, essiccati al sole su vassoi di ginestre, pressati a mano, vengano farciti con mandorle o noci, aromatizzati con scorza di limone e finocchio selvatico, talvolta ricoperti di cioccolato fondente, zucchero di canna o semplicemente lasciati dorare in forno. Altrettanto tipiche sono le “Scette”, fichi essiccati al sole e poi dorati al forno, farciti e infilzati in stuzzicadenti.



*Tovagliato
Monousa*

Ventidue



VENTIDUE S.r.l.

Via Mons. G. Babolin, 13 - 35024 - Bovolenta (PD) - Italy - IT +39 049 5855295 - DE +49 (0) 178 2006891 - A +43 (0) 664 4517157

info@ventiduegroup.com - ventiduegroup.com



Fico di Cosenza Dop

Prodotto nella Provincia di Cosenza, anche il fico di Cosenza appartiene alla varietà "Dottato".

La buccia è inizialmente di colore verde paglierino, poi diventa giallo verdastra. La polpa è ambrata, mediamente soda e leggermente aromatica ed il sapore è dolce e mielato. Il metodo di produzione è molto particolare: i frutti freschi sono sottoposti ancora in pianta ad un processo di disidratazione naturale, dopo il quale vengono raccolti ed essiccati o al sole o in serre con copertura in vetro. Fatti appassire sui rami, i passuluni (così vengono chiamati i fichi che si piegano sul loro stesso peduncolo, proprio a causa dell'essiccazione) vengono raccolti a mano e poi fatti ulteriormente disidratare per 3/7 giorni. Vengono quindi lavati con acqua fredda, lavati e sbollentati in acqua a 100°C e sterilizzati. Sono finalmente pronti per essere commercializzati.

Il frutto essiccato è pieno, carnoso, pastoso, morbido, bianchissimo e molto zuccherino. La bontà dei fichi di Cosenza si deve al terreno - scarsamente umido, mediamente fertile e non argilloso - e al clima mite della zona, compresa fra il Tirreno e lo Jonio, e protetta a nord dal Massiccio del Pollino e a sud dall'Altopiano della Sila. Piogge limitate e temperature mai torride fanno sì che i fichi possano seccarsi quasi completamente sull'albero fornendo una migliore qualità rispetto agli essiccati ottenuti dalla stessa varietà o da varietà simili in differenti zone geografiche. Noti sin dal 1500, già nel 1800 erano oggetto di esportazione fuori dal Regno.

Anche in questo caso l'esperienza nella lavorazione manuale ne definisce la "specialità": montagnoli, crocette, nocchette, fichi imbottiti, fichi infornati, palloni, trecce, corolle, salamini di fichi, mielata di fichi, oltre a rappresentare forme di espressione della fantasia creativa della popolazione locale sono anche prodotti carichi di una simbologia nella quale confluiscono significati sociali e religiosi.

In cucina vengono impiegati nella preparazione della "pitta 'mpigliata", una sorta di sfornato dolce.



MAXBOX

maxboxpizza.it

Borse termiche professionali per pizza.



Chiusura magnetica!

La chiusura magnetica permette l'apertura e chiusura veloce e risolve il problema della sporcizia che si deposita nel più comune velcro.



Fatte a mano in Italia

Foro anticondensa, impugnatura in pelle, tasca porta comande in tessuto e piedini rendono questa borsa la regina incontrastata del settore asporto.



Lavabili in lavatrice

La struttura rigida è estraibile, permettendo il lavaggio in lavatrice.

**+ DURATA
- SPORCO**



maxboxpizza.it

Sei un rivenditore? Contattaci!



il segreto per un'ottima pizza!



CATALOGO PDF

Formaggi freschi a pasta filata in vari formati, una vasta scelta per tutti i tipi di pizzaiolo, da quello più tradizionalista al professionista con esigenze di praticità e di velocità.

Prossimamente nelle maggiori fiere di settore:



Mozzarella per pizza disponibile in filoni e pretagliata in vaschetta nei vari formati: cubettata, Julienne e taglio Napoli

- Mozzarella per pizza in filoni cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
Tel. +39 0975 398100 +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com



Un dolce d'autore

Pensieri di fine estate

Ci piace presentare in questo mese uno splendido dessert, d'autore, realizzato da Alberto Tonizzo, che ha collaborato ancora con la nostra rivista. Alberto, chef-patron del ristorante Al Ferarut (Rivignano, Udine), da anni meritatissima stella Michelin, è uno dei più bravo cuochi e pasticceri del Nordest e, professionalmente, ha in serbo altre importanti novità professionali. Nel suo ristorante presenta una cucina di pesce, con prodotti che provengono per lo più da Marano Lagunare (Udine), comune che, come Grado, si affaccia sulla grande laguna della costa friulana. Quindi soprattutto prodotti locali, preparati con erbe e fiori del Parco del fiume Stella, che Alberto va personalmente a raccogliere. La ricetta che presentiamo - *Pensieri di fine estate* - esprime pienamente lo stile, la bravura e la cultura operativa di Alberto. Presentiamo questo dolce per sollecitare i titolari dei ristoranti italiani ad uscire la già noto e ripetitivo e provare a realizzare dolci nuovi, naturalmente dopo aver studiato e averli provati e collaudati.



Pizzeria Reginella Antica Macina

Il Molino Scoppettuolo si pregia di avere fra i suoi prodotti, la linea pizzeria "reginella antica macina". Il punto di forza di questa farina è il ricco contenuto di fibre e germe di grano. Si rivela un prodotto eccellente che nella pizza esprime al meglio le caratteristiche che la contraddistinguono: leggerezza, delicatezza, fragranza e digeribilità.



**MOLINO
SCOPPETTUOLO**



Per ulteriori informazioni visitate il nostro sito www.molinoscoppettuolo.it

IL DOLCE

Ricetta

**Per i sassi alla menta:**

200 g di panna, 100 g di latte, 50 g di glucosio, 145 g di cioccolato bianco, 2,2 g di gelatina, foglie di menta-

Metti in infusione le foglie di menta nel latte per 3 giorni. Congela il tutto per una notte in un bicchiere Pacojet e successivamente pacossae al momento dell'utilizzo. Reidrata la gelatina con 11 g di acqua fredda per 10 minuti. Tempera il cioccolato bianco a bagnomaria. Nel frattempo fa sciogliere il latte alla menta con il glucosio e unisci la gelatina mescolando finché si incorpora perfettamente. In un pentolino porta la panna a 24°C. Unisci il composto di latte e glucosio al cioccolato, mescolando con attenzione fino a che diventa lucido. Unisci la panna e poni in frigo il composto fino a completa contrazione naturale del burro di cacao e delle proteine.

Per lo stampo: fa fondere il silicone alimentare e colare un sottile strato in un contenitore di acciaio quadrato. Quando ancora è caldo poggiaci sopra i sassi, in modo che restino attaccati al fondo e cola poi sopra la restante quantità. Fa solidificare completamente, rimuovi lo stampo dalla teglia e poi sforma i sassi delicatamente. Cola la ganache alla menta all'interno degli stampi e poni in freezer a solidificare. Successivamente sforma e conserva i sassi in freezer.

Per la glassatura dei sassi:

burro di cacao

Fa sciogliere a bagnomaria il burro di cacao. Glassa i sassi immergendoli completamente nel burro di cacao, lasciali asciugare e poi conservali in frigorifero alla temperatura di 4°C.

Per il gelato alla fragola: 450 g di fragole fresche, 120 g di zucchero, 40 g di glucosio, 250 ml di panna, mezzo limone.

Monda le fragole e tagliale in quattro. Falle cuocerle con zucchero, glucosio e panna. Riempi il bicchiere Pacojet e lascia raffreddare. Aggiungi il succo di mezzo limone e fa surgelare per una notte. Pacossa al momento dell'utilizzo.

Per le pepite d'oro: 150 g di cioccolato bianco, 100 g di acqua, 100 g di zucchero, polvere d'oro per uso alimentare

Fa sciogliere il cioccolato a bagnomaria poi lo zucchero nell'acqua e porta a 121°C. Versa il cioccolato fuso nel Bimby, accendilo a velocità bassa e versa lo sciroppo di zucchero. Si formeranno dei grumi di cioccolato: ponili in un contenitore, aggiungi una punta di polvere d'oro, chiudi il contenitore e agita vigorosamente finché i grumi risulteranno colorati uniformemente. Se necessario, ripeti l'operazione finché avranno raggiunto il colore desiderato.

Impiatta ponendo al centro del piatto uno strato di pepite d'oro e sopra di esse tre sassi alla menta e due quenelle di gelato alla fragola.



SPITFIRE® NEW GENERATION

Hai mai pensato di sostituire la legna nel forno da pizza,
installando un bruciatore a gas come

SPITFIRE® New Generation?

Hai forse timore di migliorare la qualità del tuo lavoro?

Con **SPITFIRE® New Generation** potrai :

EVITARE di produrre fuliggine e infastidire il vicinato,

EVITARE di pulire la canna fumaria ogni anno,

EVITARE il carico e scarico della legna,

EVITARE la pulizia del forno dalla cenere,

EVITARE il problema della legna verde o umida,

EVITARE di accatastare la legna sotto il forno

o in un locale apposito,

OTTENERE maggiore igiene sotto il forno che è fonte

di brulicare d'insetti,

ACCENDERE il forno in un minuto,

SCALDARE il forno in meno di 30 minuti,

CONTROLLARE la temperatura del forno automaticamente,

CONTROLLARE la lunghezza della fiamma come vuoi

con otto step differenti,

OTTENERE lo stesso risultato con minor costo e minor fatica,

MANTENERE la tua pizza gustosa e fragrante,

OFFRIRE ai clienti maggiore igiene nel forno,

INQUINARE meno l'ambiente e l'aria che anche tu respiri,

CONTRIBUIRE a ridurre il disboscamento delle foreste,

RISPETTARE le norme sulle emissioni di agenti

inquinanti in atmosfera,

RISPETTARE le norme HACCP all'interno del forno.

SPITFIRE® New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Enti Certificatori DVGW - ETL - UL - CSA - AGA

SPITFIRE® da oggi è un MARCHIO REGISTRATO.

ed infine **SPITFIRE® New Generation** è un impianto a risparmio energetico con combustione certificata in ambito civile ed industriale che ti permette di risparmiare dal 20 al 70% dei costi di gestione del forno, come se fosse una caldaia di ultima generazione.

Molti Paesi nel Mondo hanno già applicato le norme che vietano l'uso della legna per cottura alimenti contro l'inquinamento ambientale.

E TU? QUANTA LEGNA CONSUMI OGNI MESE?

SILVER SPITFIRE® **GOLD SPITFIRE®** **SPITFIRE®** sono prodotti **MILLBERG**

www.spitfire.it
commerciale@spitfire.it - ufficiotecnico@spitfire.it

Consulenze gratuite: Tel. 035 525065

DIMENTICA
la tua vecchia

FIAMMA



ora puoi avere

SPITFIRE®
NEW GENERATION ELETTRONICO



Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **Spitfire New Generation**, il bruciatore a gas certificato in tutto il mondo, perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto, la fragranza e la velocità di cottura di un vero forno tradizionale.

Grazie a **Spitfire New Generation** potrai dimezzare le spese di gestione del tuo forno garantendo nessuna emissione di fuliggine, maggiore igiene e sicurezza!

Spitfire New Generation ha ottenuto la certificazione in tutto il mondo.

(STANDARDS UL/CSA)



SPITFIRE® New Generation Silver & Gold sono impianti certificati in tutto il mondo.

Seguici sul nostro canale www.youtube.com/bruciatorespitfire

NUOVA SEDE: MILLBERG SRL - VIA FIUME, 21 - 24050 ZANICA - BG
T. +39 035 525065 - +39 392 7630233



IL RISO, gioiello della cucina Mediterranea

proprietà nutrizionali e benefiche; impariamo a
conoscerlo meglio anche integrale e basmati

Il riso integrale. Il riso integrale altro non è che il riso normale che non viene privato della pellicina (lolla) che ricopre il chicco. Oltre ad avere un caratteristico colore scuro, è ricco di fibre e di sostanze con proprietà benefiche. Grazie al suo contenuto di amido, risulta un alimento facilmente digeribile ed assimilabile anche dalle persone che soffrono di intolleranza alimentare. La pellicina che ricopre il chicco è ricca di fibra che apporta benefici all'intestino e pare sia anche in grado di contrastare la formazione di polipi intestinali; è consigliato nelle diete dimagranti perché è in grado di dare un senso di sazietà maggiore rispetto a quello degli altri cereali. Il riso integrale è soprattutto un alimento rinfrescante, disintossicante e lievemente lassativo; è un cereale che, in quanto privo di

glutine, può essere consumato senza alcun problema dalle persone interessate dal morbo celiaco. Alimento altamente digeribile che non affatica lo stomaco, quindi è l'ideale per chi ha problemi di sonnolenza dopo i pasti. Il consumo di riso integrale è consigliato alle persone sottoposte a dieta dimagrante in quanto, l'energia accumulata, viene consumata in modo lento ed omogeneo durante tutta la giornata senza che si accumulino depositi di grasso. La presenza della niacina, una vitamina del gruppo B presente nel riso integrale, ha proprietà protettive nei confronti dell'apparato circolatorio e gastrointestinale. Il riso integrale è ricco di selenio, che riduce il rischio di sviluppare malattie purtroppo comuni come il cancro, quelle legate al cuore e artrite; una tazza fornisce l'80%

MADE IN ITALY



Dal 1939 costruttori di forni a legna



Modello Amalfi

Completamente coibentato
e rivestito in acciaio inox e rame.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Italia

Forno dalla linea innovativa.
La cupola personalizzabile presenta
elementi e cappa in rame lavorati a mano.



Modello Mec 80

Forno grezzo da inserire in struttura
muraria e da personalizzare.
Costruito in 6 misure diverse.



Modello Universal

Già coibentato e rivestito in acciaio inox,
con possibilità di frontale in rame.
Adatto anche per fiere, feste, etc.
Costruito in 5 misure diverse.



Modello Jolly

Piccolo forno professionale
Disponibile anche nella versione
grezza da murare e personalizzare.

Tutti i nostri forni possono essere alimentati a gas.

Ambrogi snc • via B. Buozzi, 3 - 20090 Fizzonasco di Pieve Emanuele (Milano) Italy
Tel +39 02 90720722 • Fax +39 02 90722794 • www.ambrogi.it • info@ambrogi.it

LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

del nostro fabbisogno quotidiano di manganese, che aiuta a sintetizzare i grassi del corpo e migliora anche sistema nervoso e riproduttivo. È ricco di antiossidanti e di fibre, che non solo migliorano l'intestino ma possono aiutare anche a prevenire il cancro al colon; aiuta a stabilizzare i livelli di zucchero nel sangue, quindi è una scelta ottima per chi soffre di diabete. Il riso integrale è perfetto per i bambini poiché ha ottime proprietà nutritive e quindi aiuta la loro crescita. E' di aiuto nei trattamenti contro la candida, poiché è a basso contenuto glicemico e di zuccheri, elementi proibiti nella cura contro questa infezione. Infine, essendo un cereale integrale, mangiarlo almeno sei volte alla settimana è particolarmente vantaggioso per le donne in post-menopausa con colesterolo alto, pressione alta o eventuali segni di malattie cardiovascolari. Il riso integrale è composto per il 12% da acqua, proteine al 7%, carboidrati, 69,2%, zuccheri, fibra alimentare e lipidi; tra i minerali annoveriamo il ferro, il sodio, il potassio, il fosforo il selenio, manganese, rame e lo zinco. Nel riso integrale sono presenti alcune vitamine del gruppo B (B1, B2, B3, B5 e B6), la vitamina E, la vitamina K e la J. Per quanto riguarda gli aminoacidi sono presenti: alanina, arginina, cistina, acido

glutammico, acido aspartico, valina, triptofano, leucina, lisina, glicina, serina e tirosina. Il riso integrale fornisce 370 calorie ogni 100 grammi di prodotto. Il riso integrale si differenzia dal riso brillato per il differente metodo di lavorazione a cui viene sottoposto che è molto più semplice; infatti, non subendo la separazione delle parti esterne dal chicco ha solo bisogno di essere confezionato sottovuoto al fine di evitare facili fenomeni ossidativi. Il riso integrale, rispetto al riso bianco, contiene:

Il doppio del fosforo,

Il doppio del manganese,

Più del doppio del ferro,

Il triplo della vitamina B3,

Il quadruplo della vitamina B1,

Una quantità di vitamina B6 dieci volte superiore,

Il triplo di vitamina E,

Il doppio di potassio,

Una volta e mezza di selenio e zinco.

Un'unica raccomandazione: proprio perché integrale e vivo, ha una durata inferiore a quello bianco e nel tempo può irrancidire, per cui conviene conservarlo sotto vuoto o al fresco. La cottura è di circa 45' - 1 ora e va masticato bene perché rimane sempre un po' al dente.



RISOLI'

IL PRESSOFUSO IN CUCINA



NON SOLO PIZZA



ANTIADERENTE
TRIPLO STRATO

COTTURA SANA
SENZA GRASSI
E PIZZA
CROCCANTE
IN TAVOLA

ALLUMINIO FUSO
AD ALTO SPESSORE
10MM

IDEALE PER FORNO, VA SU FUOCO,
PIASTRA ELETTRICA E IN TAVOLA



FILIERA CERTIFICATA
100% ITALIANA



MADE IN ITALY



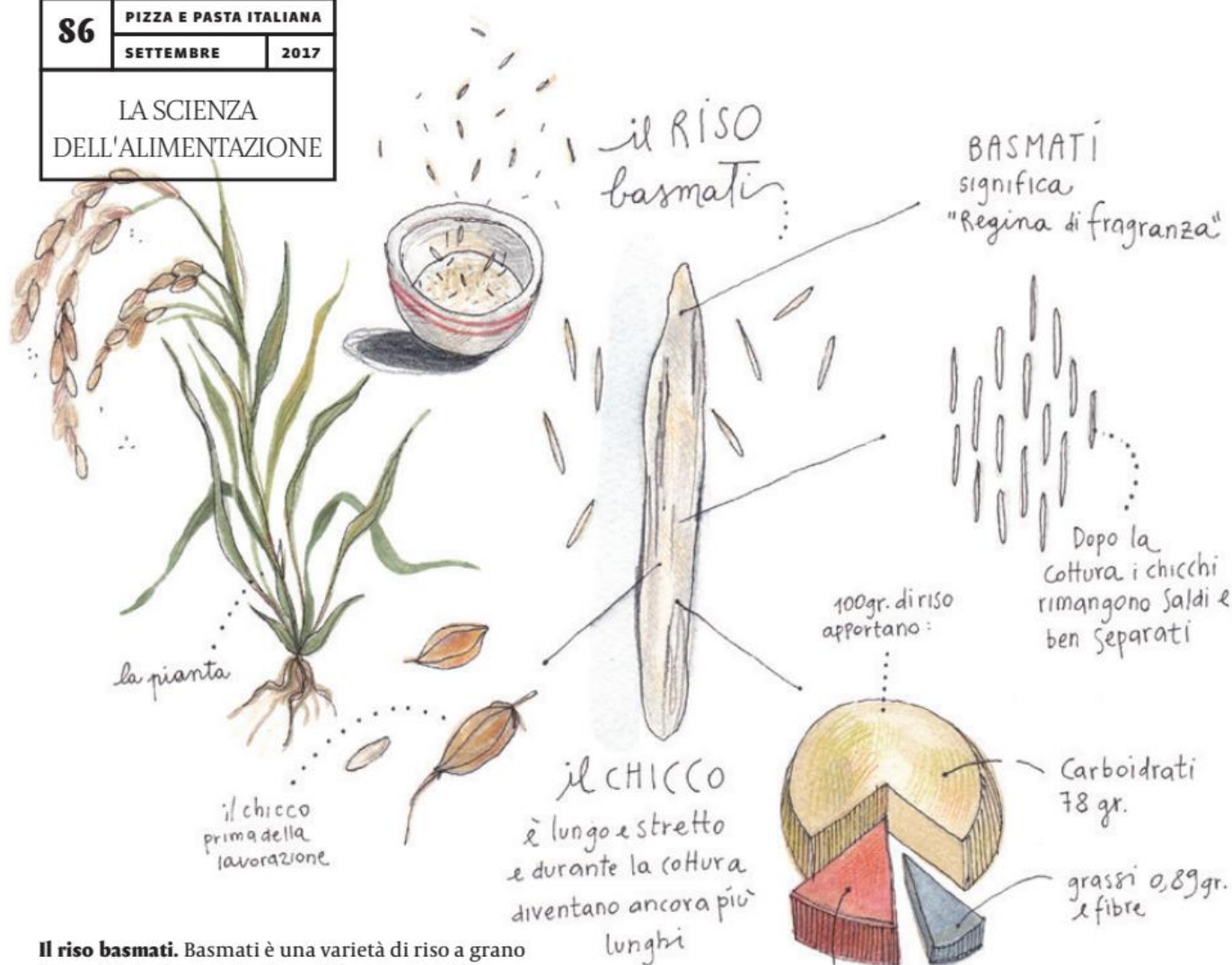
PRODOTTO
CONTROLLATO
E CERTIFICATO



RISPARMIO
ENERGETICO



ALLUMINIO
PRESSOFUSO
PER ALIMENTI
HIGH GRADE

LA SCIENZA
DELL'ALIMENTAZIONE

Il riso basmati. Basmati è una varietà di riso a grano lungo. La traduzione indiana del nome significa "regina di fragranza" e sta proprio ad indicare la particolare fragranza ed il sapore delicato che possiede questo riso; l'aroma è speziato, ed il piacevole profumo naturale ricorda il legno di sandalo. Il riso Basmati viene coltivato in India e Pakistan da centinaia di anni e, alcune varietà, vengono oggi coltivate anche negli Stati Uniti. Il riso basmati ha un indice glicemico di 58 contro i 90 del riso bianco, in quanto più ricco di amilopectina; è quindi adatto a chi segue una dieta, in quanto non fa innalzare repentinamente i livelli di glucosio nel sangue. Equilibra le funzioni gastriche ed intestinali e regola la funzione sanguigna. È ricco di amilopectina, una sostanza che rende consistente il chicco di riso. In più, oltre a risultare gradevole e particolarmente saporito anche scondito, è più digeribile per la presenza di un amido chiamato amilosio (viene assimilato in appena due ore dopo la masticazione). Il riso non contiene glutine ed è dunque indicato per chi soffre di celiachia. Conferisce un grado di sazietà molto elevato.

I chicchi del riso basmati si presentano lunghi e stretti e con la cottura diventano ancora più lunghi, ma rimangono sodi e ben separati, rispetto ad altre varietà, non sono appiccicosi. Dopo la cottura i chicchi di riso trattengono molta acqua e si gonfiano.

100 g di riso Basmati apportano:

340 Kcal,

8 g. di proteine,

78 g. di carboidrati,

0,89 g. di grassi.

Azzurro

**Il forno dei tuoi sogni:
alte prestazioni e bassi consumi.**



AZZURRO è il primo forno per pizza 100% ITALIANO che permette di lavorare in spazi ridotti grazie all'apertura delle porte verso l'alto e al piano di lavoro estraibile integrato nel piedistallo.

L'elevata potenza e l'alto spessore dell'isolamento determinano la massima produttività continua con il minimo dispendio energetico.

Disponibile con apertura della porta verso il basso (tradizionale) o verso l'alto.

Via dell'Orzo, 15/17 - z.a. Bornaccino
47822 Santarcangelo di Romagna (RN)
Tel +39 0541 332322 - fax +39 0541 332350

www.gaminternational.it

GAM[®]
international

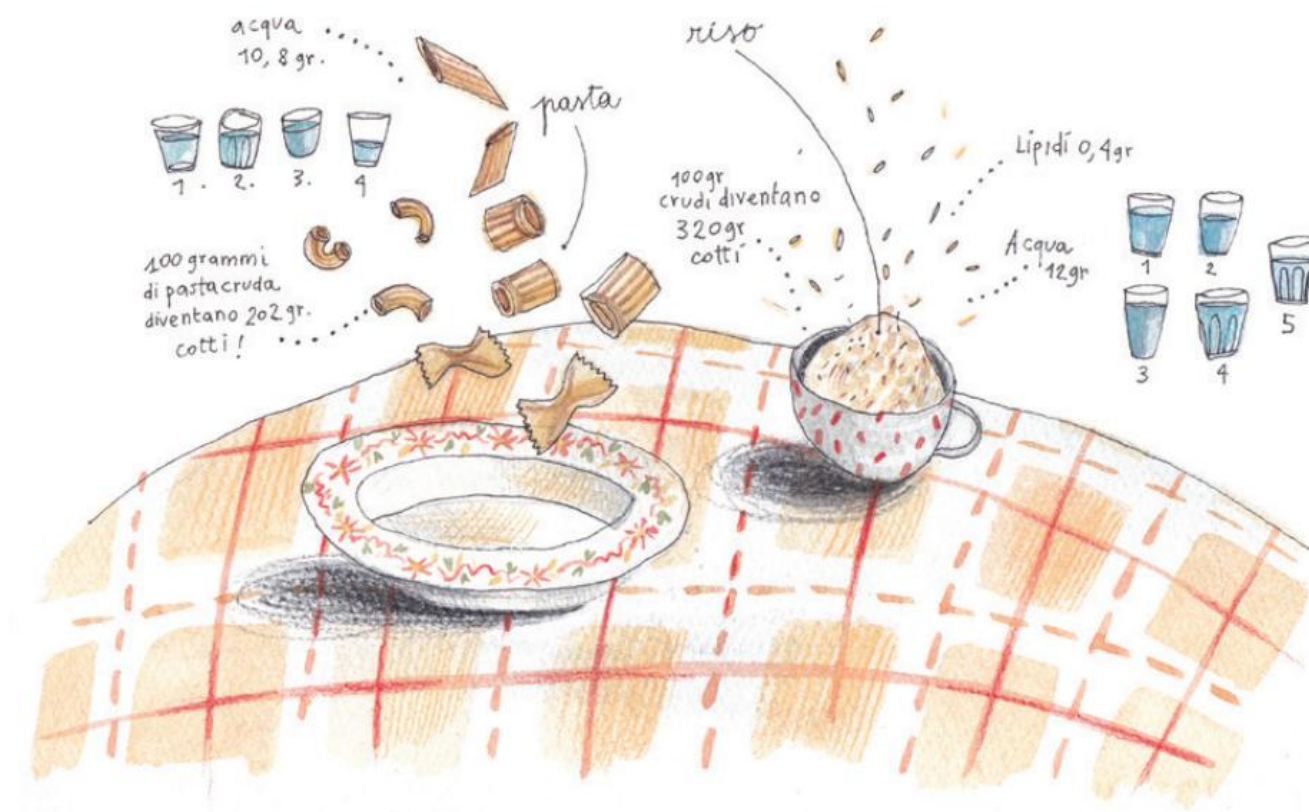
MACCHINE PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE
PROFESSIONAL RESTAURANT EQUIPMENT

In cucina è meglio scegliere il riso o la pasta, quale di questi due alimenti ha le migliori caratteristiche nutrizionali?

Energia	353 Kcal	Energia	332 Kcal
	1476 Kjoule		1389 Kjoule
Parte edibile	100 %	Parte edibile	100 %
Acqua	10,8 g	Acqua	12,0 g
Carboidrati	79,9 g	Carboidrati	80,4 g
Lipidi	1,4 g	Lipidi	0,4 g
Proteine	10,9 g	Proteine	6,7 g
Fibre	2,7 g	Fibre	1,0 g

Osservando le tabelle si può effettuare un primo confronto tra questi due alimenti: la pasta ha un contenuto calorico leggermente superiore, è più ricca di lipidi, proteine e fibre mentre è più povera di acqua e carboidrati. Occorre però precisare che il riso, pur avendo un contenuto proteico inferiore alla pasta, ha un indice chimico superiore che lo rende sotto questo punto di vista equivalente, se non addirittura superiore alla pasta.

Il riso è anche più digeribile poiché l'amido di riso è composto da granuli di dimensioni inferiori ed è povero di amilosio (necessita solamente di 1 o 2 ore di attività gastrica contro le 3 o 4 ore della pasta). Il suo peso aumenta notevolmente durante la cottura, basti pensare che da un etto di riso crudo si ottengono circa 320 grammi di riso cotto. Per questo motivo ha un indice di sazietà superiore alla pasta. Il riso parboiled così come quello integrale, conserva intatte gran parte delle vitamine contenute nel chicco. Infine il riso può essere utilizzato anche dai celiaci, poiché contiene poca prolamina, una sostanza che partecipa alla formazione del glutine. Insomma, sebbene i due alimenti siano simili dal punto di vista nutrizionale, il riso vanta alcune caratteristiche che lo rendono, anche se di poco, migliore della pasta.



Smoki®

www.smoki.it

SMOKI è l'abbattitore di fuliggine originale leader nel mondo, copiato da molti, mai eguagliato.

PluraleCom



Per respirare
un futuro migliore.



Smoki Maxi



Smoki



Smoki Junior



Maxi Grill



Unique in North America
complying with cULus
standards



Our products comply with
CE standards

POSSIBILITÀ DI PERSONALIZZAZIONE MACCHINE, SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI

- Abbattitori di grassi e fuliggine per forni a legna e griglie a legna e carbone.
- Impianti abbattimento odori a secco e ad acqua.
- Aspirazione e cappe per grandi cucine.
- Aspiratori per alte temperature.
- Servizio di video ispezione canne fumarie.
- Vendita ed installazione canne fumarie.

Smoki

Via Cella Raibano 16/C - 47843 Misano Adriatico (RN) - Italia
Tel. 0541 833748 - Fax 0541 821441 - Email: commerciale@smoki.it
Terenzio Pirani +39 335 5206031 | Davide Pirani +39 335 5206037 | Marco Muccioli +39 335 5707012

Bakery | Gelato | Pastry | Chocolate | Coffee

WOW

Sigep

Ufi
Approved
Event

The sweetest
business
experience

20|24 .01. 2018

Fiera di **RIMINI**

39° Salone Internazionale

Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali
e Caffè



Gambarini&Muti

IN COLLABORAZIONE CON



ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane



www.sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE

BeerAttraction

FIERA INTERNAZIONALE DELLE SPECIALITÀ BIRRARIE,
BIRRE ARTIGIANALI E FOOD PER L'HORECA

www.beerattraction.it   

#BA2018



SEZIONE SPECIALE

Food Attraction



17 - 20
FEBBRAIO
2018

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

in contemporanea con



BBTech expo

TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE

organizzato da

in collaborazione con

con il patrocinio di

media partner

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



QUESTIONE
DI GUSTO

In questa rubrica commentiamo da anni, assieme ad aspetti della nostra quotidiana alimentazione, anche problemi di più vasta portata, legati comunque ai temi della nostra alimentazione.

In questo mese ci riferiamo a un fatto di cronaca, aggiungendo un nostro commento per invitare i lettori ad un'utile riflessione. Lo scorso giugno, dunque, dopo 40 giorni di navigazione, è giunta nel porto di Bari, proveniente dal Canada, una nave carica di 50 mila tonnellate di grano provenienti da Vancouver.

In quell'occasione, come hanno ampiamente riferito il Corriere della Sera (10 giugno, pag. 49) e altri media "è scoppiata la #guerradelgrano, con tanto di hashtag che rende più moderno uno dei lavori più antichi, quello della coltivazione della materia prima del pane. La protesta non ha viaggiato solo sui social ma anche per strada, con un migliaio di agricoltori, coordinati dalla Coldiretti, che nel primo giorno di trebbiatura si sono ritrovati al varco della Vittoria del porto di Bari."

La Puglia e il frumento

Quando le notizie di cronaca richiedono un deciso intervento dell'Europa.

Una protesta giustificata

Per scaricare quella nave e trasportare il frumento canadese all'acquirente italiano sono serviti 1600 camion e, naturalmente, altrettanti per trasportare poi quel grano dal deposito dell'acquirente ai mulini. E già questo ha provocato un pericoloso inquinamento, considerato ancora il danno minore secondo gli agricoltori. Ci sono, infatti, altri problemi cui non si dà la necessaria importanza e che riguardano sia gli agricoltori italiani che i consumatori (chi acquista pasta e pane). Il primo problema riguarda "il prezzo che nella campagna 2016-2017 ha toccato i livelli più bassi dal 2009-2010 (20,5 euro di media per quintale di grano, vale a dire il costo di due pizze, fino ai 18,7 euro di maggio)".

Oltre a mettere in gravissima difficoltà gli agricoltori italiani, immettendo sul mercato del grano estero a bassissimo prezzo, a essere gravati poi da costi non giustificati sono i consumatori.

"Un pacco di pasta su tre - spiega Gianni Cantele, presidente di Coldiretti Puglia - contiene prodotto straniero senza che si sappia. Il «gano giramondo» ha contribuito a far crollare del 48% i prezzi in Italia, con perdite di 145 milioni di euro per gli agricoltori pugliesi [perdite che aumentano a dismisura se si sommano quelle degli altri agricoltori italiani], senza alcun beneficio per i consumatori perché dal grano alla pasta i prezzi aumentano di circa il 500 per cento e dal grano al pane addirittura del 1400 per cento. In Canada, poi, sono usate 99 sostanze attive vietate nella UE."



di Nives Piva



Energy for your business

Sfrutta al massimo la tua energia con le soluzioni Zanolli.

SIAMO PRESENTI
AD **HOST**
PAD. 1
STAND B17/C18

Anna Polinari - Campionessa Italiana Allieve 2016 400 Hs - Fondazione Bentegodi



Ogni traguardo richiede energia, anche ottenere una cottura perfetta.

I forni Zanolli consentono altissime prestazioni di cottura e un'efficienza da primato, grazie all'ottima coibentazione e alla funzione Economy.

Per continuare a migliorare, per affrontare nuove sfide, per portare il proprio business sempre più avanti.



Dr. ZANOLLI Srl

Caselle di Sommacampagna Verona Italy

Tel. +39 045 8581500 - zanolli@zanolli.it

www.zanolli.it



QUESTIONE
DI GUSTO***Il fabbisogno
interno***

Un argomento sul quale questa rivista ritorna spesso, anche in questo numero, è quello della produzione di frumento italiano che è del tutto insufficiente al fabbisogno interno, per cui l'Italia è costretta ad avvalersi di massicce importazioni, a meno che non si provveda ad estendere le produzioni in Italia, cosa per ora impensabile. È vero che il grano importato risponde alle normative vigenti ma anche in questo settore restano molti punti oscuri anche per una legislazione non facile da applicare, in particolare per quanto riguarda i controlli di filiera dall'arrivo della nave in porto alle industrie molitorie, ai pastifici, ai forni di paese.

***Le certificazioni
e le etichette***

In tutto questo settore l'impegno del Governo italiano e delle varie agenzie - GdF, Nas, Asl, ecc. - preposte ai controlli è da sempre encomiabile, il vero problema è la mancanza di una seria normativa europea. "L'Unione Europea - ha affermato la deputata pugliese Colomba Mongiello, componente della Commissione Agricoltura della Camera - deve decidere rapidamente sulla certificazione della pasta «made in Italy» e la formazione del prezzo della materia prima deve avvenire con maggior trasparenza con la Commissione Unica Nazionale del grano duro, da istituire in Puglia, a Foggia, capitale del grano. Dove la crisi si fa più sentire."

A nostro parere, sarebbe necessario, a salvaguardia del vero grano italiano e soprattutto dei consumatori, che su tutte le confezioni di pasta e su quelle di pane fosse chiaramente scritto l'origine del grano (da frumento prodotto in ...), il nome e il luogo del mulino che ha prodotto la farina, il nome e il luogo dell'industria che ha prodotto la pasta o il pane sia industriale che artigianale. Anche i pizzaioli sarebbero sicuramente molto orgogliosi se potessero esporre alla posta della loro pizzeria la scritta "Pizze prodotte da farina autenticamente italiana".



La Fiera numero uno
per il Food & Beverage.

Nothing more to say.



www.anuga.com

COLONIA, 07.–11.10.2017

PIZZA ALLA PALA

Dai professionisti per i professionisti



pallino.it

Selezionata da



Un **gusto antico** adatto ad un consumo moderno.



Produzione
artigianale



Elevata
digeribilità



Qualità
inconfondibile



Facilità d'uso
e versatilità

Disponibile in più formati, la Pizza alla Pala si presenta già stesa, parzialmente cotta e surgelata, pronta per essere farcita ed ultimata in forno.

Per ulteriori informazioni: Pizza New S.p.A.
tel. +39 0421 83148 - info@pizzanew.it

SCOPRI GLI IMPASTI DI NUOVA GENERAZIONE

CON LE IMPASTATRICI PROFESSIONALI F2 e UNA CONSULENZA A 5 STELLE

GRATUITA

in collaborazione con gli istruttori delle maggiori Scuole Italiane Pizzaioli

Contattaci per maggiori info, specificando promozione "MASTER PIZZA"



CONSULENZA
GRATUITA
PRESSO LA TUA SEDE
CON UN MASTER
PIZZAIOLO
★ ★ ★ ★ ★



www.uffeduesrl.com

Effedue Srl • Via Dell'Artigianato, 10
36034 MALO (Loc. Molina) VI - Italy
Tel. 0445.637.584 - Fax 0445.637.592
uffedue@uffeduesrl.com

acrobatservice.com

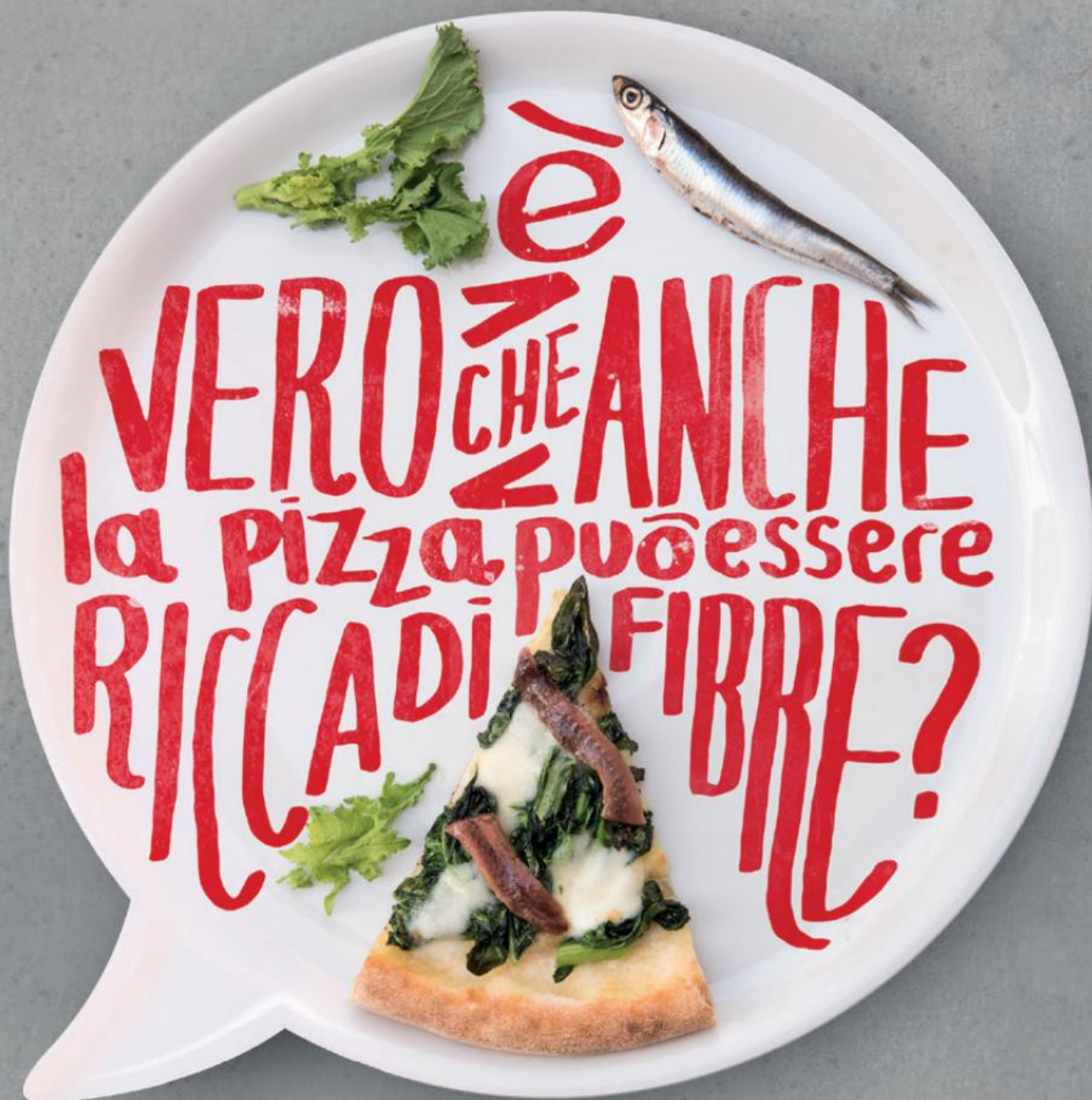


Michele Lasco e Roberto Minelli, i vincitori della

PIZZA A DUE

di C. O.





THE AD STORE ITALIA

VERISSIMO, BASTA USARE SEMINA: UNA FARINA OTTENUTA ATTRAVERSO UN PROCESSO CHE PRESERVA IL CUORE DEL GRANO.

È lì, nel germe vitale del grano, che si nascondono i principi nutritivi del seme. Per questo abbiamo studiato un processo di macinazione che lascia intatte tutte le proprietà benefiche del frumento e che ha dato vita a **Semina**, una farina semi-integrale straordinaria dall'alto valore nutrizionale. Provala nei tuoi impasti, sentirai che profumo e che sapore!

#StorieDiFarina



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Lo I vincitori della gara di Pizza a Due al Campionato Mondiale della Pizza 2017 sono Roberto Minelli e Michele Lasco. Roberto Minelli, 39 anni, è nato a Pontoglio, in provincia di Brescia e da circa 5 anni gestisce assieme al fratello Gian Paolo, il ristorante Pizzeria "Prati Verdi", di proprietà della famiglia di Roberto da 25 anni. Il nome "Prati Verdi" richiama alla location del locale, un bosco sulla riva sinistra del fiume Oglio e abbracciato da due corsi d'acqua, che dà la possibilità di cenare all'esterno e di godere di un bel paesaggio naturale. Il menù de "Prati Verdi" è ampio e variegato e spazia dalla carne al pesce, e le pizze proposte sono farcite con ingredienti ricercati, molto spesso provenienti da produttori locali, il tutto con abbinamenti di birre e vino selezionate. Come si leggerà nell'intervista, Roberto Minelli è infatti molto attento alla ricerca di prodotti innovativi per nuove ricette.

Michele Lasco è lo chef che ha realizzato la farcitura della pizza vincitrice, nato a Gallarate, in provincia di Varese, ha maturato diverse ed importanti esperienze professionali e attualmente lavora presso il ristorante "Castello degli Angeli" a Carobbio degli Angeli, in provincia di Bergamo, una località circondata da bellezze paesaggistiche e da eccellenze enologiche - la zona di produzione del Franciacorta è a pochi km di distanza -. Il menù del realis - ristorante, offre piatti di alta qualità, in linea con la proposta di vini, rossi e bianchi fermi, che vengono prodotti e imbottigliati dall'azienda agricola che fa capo a "Castello degli Angeli".

La loro vittoria nella categoria Pizza a due ha anche permesso al team di cui facevano parte, il Team Penelope, di laurearsi campione del mondo: con loro il capitano Gianni Calaon, Stefano Miozzo (vincitore della categoria Pizza in pala), Manuel Baraldo e Nicoletta Fornasiero.

IN ALTO A DESTRA

Michele Lasco e Roberto Minelli

SOTTO

la pizza vincitrice



Roberto, Michele complimenti per la vittoria, il primo posto per la categoria Pizza a Due deve essere stato una grande soddisfazione. C'è qualcuno a cui volete dedicare questo premio?

(Roberto, Michele) La soddisfazione è stata grande! Abbiamo lavorato più di 80 ore alla ricerca della ricetta perfetta che potesse rappresentare le bio diversità italiane da nord a sud. Questa vittoria la vorremmo dedicare alle nostre famiglie che spesso trascuriamo per il nostro lavoro.

Raccontateci la vostra esperienza professionale...

(Roberto) per quanto riguarda la mia esperienza lavorativa ho iniziato molto giovane, avevo circa 11 anni quando ho iniziato a muovere i primi passi dietro al banco delle pizze con mio padre, più passava il tempo più la passione cresceva, e non mi accontentavo più della solita pizza che davo ai miei clienti, quindi ho iniziato a studiare nuovi metodi e tecniche di impasti.

(Michele) Sono 25 anni che faccio il cuoco: ho cominciato a lavorare durante l'estate mentre frequentavo l'alberghiero di Stresa a 15 anni, le mie esperienze lavorative più significative sono state: il principe di Savoia di Milano, l'Antica osteria del Ponte a Cassinetta di Lugagnano, le Louis XV di Alain Ducasse a Montecarlo e il ristorante Gualtiero Marchesi a Erbusco.





HOST - PROGRAMMA EVENTI

20/10/2017

MATTINA
Panificazione
con Davide Argentino

POMERIGGIO
Pizza Napoletana
con Jonathan Sapone

21/10/2017

MATTINA
Pinsa, Pala e Teglia
con Fabrizio Sacchi

POMERIGGIO
Pizze Alternative
con Matteo Da Rold

22/10/2017

MATTINA
Variazioni di perle
con Fabrizio Sacchi
& Barbara Borghi

POMERIGGIO
Pizza al Padellino
con Francesco Disperso

23/10/2017

MATTINA
Pizza canotto
con Vincenzo Cavariello

POMERIGGIO
Pizza classica
con Daniele Sedda

24/10/2017

MATTINA
Pizze artistiche
con Marco Mazzei



PASTALINE
E100

ARROTONDATRICE
DOUGH ROUNDER
KALI

GIOTTO
D45

PASTALINE E100

Pastaline E100 ti permette di cuocere con facilità pizze, sia piccole che grandi, su pietra naturale che esalta la cottura e permette di riscoprire profumi e gusti della nostra tradizione.

PASTALINE E100

Pastaline E100 allows you to easily bake small or large pizza's on a natural stone ensuring amazing results. Enhancing traditional aroma and flavours.

ARROTONDATRICE KALI

Arrotondatrice KALI e risolvi in modo naturale il tuo quotidiano faticoso lavoro nella preparazione degli impasti.

DOUGH ROUNDER KALI

Kali facilitates in a natural way the hard Work of preparing your dough.

PASTALINE

LOOKS TO THE FUTURE

Siamo presenti al



20-24/10/2017
HOST Milano
Pad 4
Stand F54



15-16/11/2017
THE EUROPEAN PIZZA
& PASTA SHOW
Stand 30B



info@pastaline.eu | www.pastaline.eu

La preparazione dell'impasto è fondamentale. Com'è stata realizzata la base?

(Roberto) L'impasto portato è quello che ho sviluppato e solitamente uso nella mia pizzeria, la preparazione dell'impasto è fondamentale perché deve restare nel contenitore per svariate ore e quando chiamano il tuo numero deve essere perfetto, quindi ho regolato i lieviti e la maniera di impasto con un autolisi e aggiunta di malti.

Com'è nata l'idea della farcitura per la pizza? Ci sono sapori di terra e di mare.

(Michele) La farcitura della pizza doveva esaltare la sapietà dell'impasto di Roberto; per questo note affumicate, vengono contrapposte a sentori dolci per creare un equilibrio gustativo. Abbiamo utilizzato Baccalà cotto a bassa temperatura in olio alla cenere e polipo arrostito, ricotta di Macomer e fave con spuma di bruschetta, crema di patate e pomodori affumicati, crema di piselli, limone candito, emulsione al basilico, chips di patate viola e Pop Corn di Cotenna.

In questa edizione del Campionato Mondiale della Pizza ci sono state delle pizze che l'hanno particolarmente colpita? Se sì quali?

(Roberto, Michele) Tra le tante che abbiamo potuto vedere e assaggiare le pizze che secondo noi si sono differenziate sono: La Pizza in Pala con impasto all'Amarone di Stefano Miozzo, e nella categoria pizza Classica la pizza di Manuel Barldo con gelato alle noci e impasto con contaminazione di famiglie di lieviti, senza essere aggiunto nell'impasto.

SOTTO
un tavolo
apparecchiato
del ristorante
Prati Verdi



SOPRA
il podio della
Pizza a due
2017

Quali sono le pizze che vanno per la maggiore nella sua pizzeria "Prati Verdi"?

(Roberto) Le pizze più apprezzate nel mio locale sono quelle create con prodotti particolari e ricercati ne cito due: la pizza Iberica con mozzarella di bufala campana dop, rosmarino, lardo di Patanegra invecchiato in conca di marmo e la pizza Auricchio Nero: melanzane, speck, zafferano, pomodorini e una riserva di Auricchio Nero.

Quali sono invece i piatti più apprezzati nel ristorante di Michele?

(Michele) Al ristorante del castello degli angeli i piatti più apprezzati sono quelli legati al territorio: risotto di vialone nano al Franciacorta, salmerino marinato all'arancia ed emulsione al dragoncello e il baccalà cotto a bassa temperatura nell'olio alla cenere, pomodoro affumicato e porro bruciato con pop corn di cotenna su crema di patate affumicate ed emulsione al rosmarino.



STRAORDINARIA CRESCITA DELLA RISTORAZIONE ON LINE

A DOMICILIO IN ITALIA.

DIVENTA PROTAGONISTA DEL NUOVO MERCATO

Utilizza la nostra
applicazione innovativa
per la gestione asporto
e **domicilio telefonico**
integrata con gli **ordini**
on line da App Mobile.

QUALITÀ E SERVIZIO CON

UN CLICK



La gestione comanda asporto e domicilio integrata con l'App Mobile per la ricezione degli ordini on line, permette in tempo reale l'accettazione dell'ordine che si inserisce in automatico nel gestionale.

Il principale vantaggio è quello di ridurre i tempi di inserimento comanda in quanto non occorre registrare manualmente l'ordine proveniente da internet.

Questa integrazione evita attese telefoniche, errori di incomprensione e contestazioni da parte della clientela, permettendo di guadagnare tempo e denaro.



Chiama ora!

0521 671741 TI ASPETTIAMO ONLINE!

Scrivici

info@ristoparma.it



www.liranet.it/software-asporto-domicilio.html



LE AZIENDE
INFORMANO**DAG**
styleVia A. Manzoni, 18
25020 Flero BS
Tel. +39 030 268 0315
www.dagstyle.it

DAG Style

verso HOST con novità

EXTRA STRONG

Si prospetta un HOST pieno di novità per DAG Style. L'azienda bresciana produttrice di portamenu, lavagne e accessori tavola per la ristorazione punta tutto sulla resistenza presentando, in occasione del salone internazionale, una gamma di prodotti rivoluzionari.

Fra le new entry saranno presenti le nuove lavagne da esterno con cornice in fibra di legno compatta. Un materiale innovativo 100% ecologico e certificato, realizzato con un impasto di legno compresso che lo rende impermeabile all'acqua e resistente a qualsiasi agente atmosferico. Ma le qualità di questo incredibile materiale non finiscono qui. Infatti è antigraffio e la sua tonalità di nero persiste nel tempo grazie alla

colorazione applicata direttamente in pasta. Altre rivoluzioni in termini di resistenza verranno applicate ai prodotti di punta dell'azienda. Durante l'appuntamento milanese, DAG Style presenterà la nuova linea di portamenu "indistruttibili" realizzati con un sistema di sovrapposizione di materiali flessibili, antistrappo e selezionati per la solidità.

Tutti i prodotti DAG Style sono frutto di un lungo lavoro di studio dei materiali. Gli innumerevoli stress test ai quali vengono sottoposti i prodotti sono essenziali per garantire le caratteristiche di qualità ed eccellenza pretese dall'azienda.

DAG Style sarà presente a Host al Padiglione 9 stand S20.


ROMA
MADE IN ITALY**DAL 1950**

SUL LEGNO...TUTTO UN ALTRO SAPORE!

IL TUO SUCCESSO È LA NOSTRA MISSIONE:

Produzione attrezzature professionali in legno per panifici, pizzerie e ristoranti a norma con le vigenti leggi per il contatto alimentare.

INFO

📍 Via di Vigna Girelli 48b
00148 Roma RM

☎ Tel. 06 65 67 16 26

✉ info@lineadori.com

www.lineadori.com

in Milano



Equipment, Coffee and Food
40th International Hospitality Exhibition
October 20-24, 2017 fieramilano





2017

L'azienda padovana VECOGEL, che nasce nel 1973 come espressione commerciale dell'insieme delle più prestigiose aziende produttrici di macchinari e semilavorati per il gelato artigianale ha partecipato per il secondo anno come sponsor al Campionato del Mondo della pizza.

Queste le parole di Claudio Grigoletto, uno dei soci:

Per il Secondo anno consecutivo abbiamo partecipato al campionato del mondo di pizzeria in qualità di sponsor, la manifestazione che raccoglie veramente pizzaioli da tutti i continenti e tantissimi Pizzaioli che sono andati all'estero a far conoscere un'eccellenza della cultura gastronomica Italiana.

Come sempre l'organizzazione è stata impeccabile nell'innomerevoli gare in un clima festoso seppur sempre "condito" della giusta adrenalina da competizione.

Noi ci siamo avvicinati a questo mondo, forti di 43 anni di esperienza nel Mondo del gelato Artigianale, portando un contributo di Know out per un dessert "IL GELATO" che anche in questo caso è un'eccellenza della cultura gastronomica Italiana con le sue 35.000 imprese Artigiane che operano in Italia e 7.000 all'Estero.

Una sfida per un dessert che continui con la professionalità, passione, abilità e creativa che è alla base del lavoro artigianale, con il supporto

Della nostra capacità di fornire le giuste attrezzature, materie prime e tantissimo Know out per un fine pasto che porti Qualità e Business anche nel mondo della Pizzeria e Ristorazione.



GROUP
VECOGEL
IL GELATO A SERVIZIO COMPLETO

Sitta www.sittasrl.com

La Ditta SITTA ormai da anni partecipa in veste di sponsor, a questa splendida manifestazione, che di anno in anno diventa sempre più importante e prestigiosa.

Per noi, essere presenti al Campionato del Mondo della Pizza a Parma, e' sempre motivo di confronto e dibattito con questo immenso mondo della pizza.

La Ditta SITTA da piu' di 40 anni, lavora fianco a fianco con Aziende e professionisti del settore, ricercando e sviluppando insieme, prodotti sempre piu' evoluti tecnologicamente, con un'attenzione particolare alle esigenze del pizzaiolo.

La sicurezza, l'igene e l'aspetto ecologico dei nostri prodotti, sono I principi fondamentali con cui SITTA e' ormai da anni leader nel settore dei biocombustibili specifici per la cottura degli alimenti, soprattutto nel ramo delle pizzerie e da quest'anno il prodotto è l'unico ad essere certificato BIOMASS PLUS A1.

I principi su cui si basa Biomassplus sono 3:

- Tracciabilità e legalità;
- Sostenibilità ambientale del prodotto;
- Qualità del prodotto e del processo;

Il "FAGGETTO O SOLE MIO" SITTA è stato messo a disposizione dell'organizzazione, ed utilizzato dai tantissimi partecipanti al Campionato del Mondo della Pizza 2017, raccogliendo moltissimi apprezzamenti per la loro versatilità e qualità.

Vorrei cogliere l'occasione per poter ringraziare tutte le persone, ed in particolar modo i Signori Puggina che hanno contribuito al raggiungimento di questo ambizioso traguardo.



SITTA Eco-Innovative
Wellness

Solo noi friggiamo a 130° per farvi mangiare sano e con gusto!

MAGIC COOKER®



FRIGGITRICI
ELETTRICHE TOP



FRIGGITRICE
ELETTRICA LOLLY

POSSIBILITÀ
FINANZIAMENTO
ACQUISTO

CAPPA ASPIRANTE
PER FRIGGITRICE
TOP 9



 **omega**
distribuzione

www.omegadistribuzione.com

Per informazioni: +39 340.39.14.583



2017

Arc France

www.arc-intl.com



Su richiesta della Scuola Italiana Pizzaioli, Arc France ha sponsorizzato quest'anno il Campionato Mondiale della Pizza 2017 per promuovere il nuovo piatto pizza 33 cm **Arcoroc®** in vetro **Zenix®**, un nuovo materiale ultra-resistente e antigrassi. Siamo stati molto felici di partecipare, abbiamo incontrato tanti pizzaioli appassionati dal proprio mestiere e interessati all'innovazione. Oltre alla giuria che ha usato il nostro

piatto pizza come supporto di tutte le degustazioni, anche il Campione Mondiale della Pizza Classica, Giorgio Sabbatini, ci ha fatto la sorpresa di usare il nostro piatto pizza per presentare la sua pizza "10 Pomodori"!

CONTATTI

Virginia D'Aquaro
Trade Marketing Manager
Food Service Adriatica
office: +39.02.21.51.712 - cell +39.335.544.0093
virginia.daquaro@arc-intl.com

Arc Distribuzione Italia e Adriatica - Centro
Direzionale Milano Due - 20090 Segrate (MI)
- ITALY



ARCOROC

DAG Style www.dagstyle.it

DAG®
style

È stata la prima partecipazione per **DAG Style** come partner tecnico del Campionato mondiale della pizza. L'azienda italiana produttrice di portamenu, accessori e lavagne per la ristorazione ha portato all'evento il suo stile innovativo e originale. L'introduzione della moda nel settore Ho.re.ca, l'attenzione all'ecosostenibilità attraverso la ricerca di materiali e la diffusione del Made in Italy nel mondo, sono le basi della filosofia vincente di DAG Style. Visione che si traduce in prodotti all'avanguardia apprezzati dalle più importanti cantine della ristorazione e ospitalità nel mondo.

Diego Angelo Guerini
presidente DAG Style

"Partecipare al Campionato Mondiale della pizza è un'opportunità per le aziende. La visibilità che offre questo evento rappresenta un vantaggio per le realtà aperte al mercato internazionale. È un'occasione per raggiungere in un unico luogo professionisti provenienti da tutto il mondo, acquisire contatti e stringere legami lavorativi interessanti. Il tutto è condito da un'organizzazione professionale che cura con attenzione ogni dettaglio supportando le aziende partecipanti. Inoltre è un buon modo di promuovere il Made in Italy e sostenere la qualità e l'eccellenza dei prodotti italiani nel mondo".



A FIANCO

Lo chef Perbellini con Valentina
Epifani di Dagstyle

6^a EDIZIONE

WWW.GLUTENFREEEXPO.EU



**GLUTEN
FREE
EXPO**

Salone
internazionale
del mercato e dei
prodotti
senza glutine

SAVE THE DATE
18/21 Novembre 2017
Fiera di Rimini

Salone
internazionale
del mercato e dei
prodotti
senza lattosio

**LACTOSE
FREE
EXPO**

organizzato da:

Exmedia

INNOVATION
ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

WWW.LACTOSEFREEEXPO.COM

GIROPIZZA
CAMPIONATO EUROPEO
GLUTEN FREE



Ripartono le competizioni organizzate da Pizza e Pasta Italiana.

Da settembre ricominciano le competizioni di pizza più famose e amate dai pizzaioli: a Milano in occasione della fiera Host, ritorna il **Campionato Europeo della Pizza**, che quest'anno si svolgerà nelle giornate di lunedì 23 e martedì 24 ottobre. La gara è unica e il vincitore si aggiudicherà il titolo di Campione Europeo della Pizza.

Per info e iscrizioni: redazione@pizzepastaitaliana.it
tel +39 0421 83148

Da Bochum, in Germania ripartono le pre-selezioni del Campionato Mondiale della Pizza 2018, come nelle precedenti edizioni i vincitori della competizione, accederanno di diritto alla FINALISSIMA del **Giropizza d'Europa 2017 - 2018**.

Info e iscrizioni: redazione@pizzaepastaitaliana.it
tel +39 0421 83148

La terza edizione del **Glutenfree Pizza Trophy** si svolgerà anche quest'anno a Rimini, in collaborazione con Glutenfree Expo, manifestazione dedicata all'alimentazione glutenfree. La partecipazione a questa gara è aperta a tutti i pizzaioli che propongono la pizza senza glutine nel proprio ristorante e pizzeria e si svolgerà lunedì 20 novembre.

Info e iscrizioni: redazione@pizzaepastaitaliana.it
tel +39 0421 83148

Ricorda:

Tutte le gare hanno un numero limitato di iscrizioni, è consigliato contattare la redazione con largo anticipo e prenotare la tua competizione: infatti una volta raggiunto il numero massimo di posti disponibili, la redazione si riserverà di mettere eventuali ritardari in lista d'attesa, non garantendo però la partecipazione alla gara desiderata.

LE ISCRIZIONI AL **CAMPIONATO EUROPEO DELLA PIZZA 2017**, AL **GIROPIZZA D'EUROPA 2017/2018**, AL **GLUTEN FREE PIZZA TROPHY 2017**, SONO GIÀ APERTE, CHIAMACI E NON PERDERE L'OCCASIONE DI PARTECIPARE ALLE GARE DI PIZZA PIÙ FAMOSE E APPREZZATE DEL MONDO,

IL VINCITORE POTRESTI ESSERE TU!



+ VALORE ALLA TUA PIZZA CON **PIZZA PIÙ** Gusto & Benessere



È LA SOLUZIONE PER rispondere
alle nuove richieste dei consumatori:

- realizzando pizze **bilanciate** e **Certificate** dal punto di vista **nutrizionale**
- per una **pizza unica**, ma senza rinunciare al **buon sapore** della tradizione Italiana



Bilanciate
Equilibrate
Gustose



- Calorie
- Grassi
- Sale



+ Fibre
+ Digeribilità
+ Benessere

Pizzapiù è la Pizza del Futuro!

Greci ti offre un mix di prodotti esclusivi e una **formazione professionale**, in collaborazione con Art Joins Nutrition Academy, per fare la differenza nel tuo locale.

www.pizzapiugustoebenessere.com

Richiedi informazioni inviando una email a: pizzapiu@greci.it





RESPONSABILE DIDATTICA E
COORDINAMENTO ATTIVITÀ

David Mandolin

RESPONSABILE AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

COORDINAMENTO
E SEGRETERIA

**Patrizio Carrer,
Caterina Orlandi,
Donatella Dorigo,
Cristina Mandolin**

www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi...

Per iscrizioni

0421 83 148

info@scuolaitalianapizzaioli.it



SEDE NAZIONALE

CAORLE

🕒 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal 25 al 29 set.

dal 9 al 13 ott.

dal 13 al 17 nov.

📞 **info**

0421.83.148

*Responsabile
area tecnica*



**GRAZIANO
BERTUZZO**

CERTIFICATO N. IT11/0050



Master Istruttori PFC



**MAURO
PASINI**

**ANGELO
SILVESTRINI**

ALTRE SEDI

**ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY**

🕒 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal 2 al 13 ott.

dal 30 ott. al 10 nov.

dal 27 nov. al 3 dic.

📞 **info**

06.56.99.232

347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

COMO

*Master
Istruttori
PFC*

🕒 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal 9 al 14 ott.

📞 **info**

02.96.48.91.42

340.42.57.917



MARIO SIGNORILE

PADOVA C/O SIRMAN

*Master
Istruttori
PFC*

📞 **info**

0421.83.148

347.68.10.71



FABIO SEBASTIANI

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL

Master Istruttori PFC

🕒 CORSI BASE
IN PARTENZA

dal 25 al 29 ott.

dal 9 al 13 ott.

dal 13 al 17 nov.

dal 11 al 15 dic

📞 **info**

0421.83.148



SANDRO BATZELLA

ALESSANDRO GATTI

PINO FERRARO

**ALBEROBELLO - BARI
C/O ISTITUTO ECCELSA**

*Master
Istruttori
PFC*

📞 **info**

080.246.1249



ROSA CASULLI



CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

SPONSOR TECNICI

113



Piemonte

CUNEO

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 4 al 8 set.
dal 16 al 20 ott.

📞 info
347.71.89.220



P. AMATRUDA

ALESSANDRIA

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 4 al 8 set.
dal 23 al 27 ott.

📞 info
348.79.51.419



P. ABBIATI

Liguria

LA SPEZIA

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 18 al 22 set.
dal 23 al 27 ott.

📞 info
328.31.44.633



R. LA ROSA

GENOVA

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 24 al 28 ott.
dal 6 al 10 nov.
dal 18 al 22 dic.

📞 info
329.91.17.077



R. DE SANTIS

Emilia Romagna

RIMINI

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 2 al 6 ott.

📞 info
0541.39.42.31
347.97.19.204



P. ROSSINI

PARMA

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 18 al 22 set.
dal 23 al 27 ott.
dal 27 nov. al 1 dic.

📞 info
339.12.38.593



S. SALVIANI

RAVENNA

📞 info
339.18.00.810



L. TIMONCINI

Veneto

BELLUNO VERONA C/O ZANOLLI

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 11 al 15 set.

📞 info
339.33.43.905



L. GACCIONE

Abruzzo

TERAMO

📞 info
389.68.15.179



G. POMPETTI

L'AQUILA

📞 info
339.79.19.152



G. BUCCI

Lazio

ROMA - NETTUNO

📞 info
06.98.84.90.78
393.40.81.314



V. FINUCCI

NORMA - LATINA

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 25 set. al 6 ott.
dal 20 nov. al 2 dic.

📞 info
0773.35.46.21
328.66.83.860



F. MARINI

Campania

SALERNO

☉ CORSI BASE
IN PARTENZA
dal 23 al 27 ott.
dal 27 nov. al 1 dic.

📞 info
339.23.16.342



M. CROCCIA

Master Istruttori PFC

VERONA

📞 info
347.25.82.689



G. CONTE

c/o Love it

📞 info
347.222.83.20



G. SABBATINI

CORSI in altre CITTÀ D'ITALIA

■ NAPOLI ■ VICENZA ■ MANTOVA



UMBERTO FORNITO



CLAUDIO PERRONE



IVAN SANFELICI

📞 347.75.32.728
0421.83.148

📞 0444.34.15.55
347.32.21.890

📞 0376.655.737

COLLABORAZIONI

📞 info 0421.83.148

■ MODENA

■ BRESCIA

■ MANTOVA

■ VERONA

■ PISTOIA

■ FIRENZE

■ TREVISO

■ PADOVA



CORSI di SPECIALIZZAZIONE



Dedicati ai professionisti che intendono approfondire le proprie conoscenze su specifiche tipologie di impasto e che si svolgono nel corso di due giornate.

📞 **iscrizioni** 0421.83.148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

Senza Glutine

*La Pizza
senza
glutine*

Lievito Madre

*Produzione,
conservazione ed
utilizzo*

SEDE NAZIONALE - Caorle 16 e 17 ottobre
dalle 9 alle 16

CON FRANCESCA LAGONIA E GRAZIANO BERTUZZO

Come organizzare il piano di lavoro e quali procedure adottare per servire il cliente celiaco in tutta sicurezza ottenendo un impasto con un'ottima resa e fragrante come quello della pizza tradizionale. Verranno proposti diversi mix di sfarinati senza glutine e di soluzioni tecniche per ottenere un impasto uniforme e facile da lavorare.



SEDE NAZIONALE - Caorle 2 e 3 novembre
dalle 9 alle 17

CON EZIO MARINATO E GRAZIANO BERTUZZO

Apparentemente è semplice la preparazione di un nuovo lievito madre: basta impastare acqua con farina. Ottenere un buon lievito madre però è altra cosa. La lievitazione può procedere alternando velocità e spunti olfattivi molto diversi. Il rischio di compromettere il lavoro di mesi è molto concreto per chi approccia per la prima volta la materia. Più facile è sicuramente lavorare un lievito recuperato da un collega, ma che gusto c'è?

L'utilizzo del lievito madre varia in quantità e qualità a seconda del prodotto desiderato. Il corso spiega anche come meglio variare proporzioni e preparazioni per ottenere la resa migliore. Non utilizzeremo tutto il nostro lievito, dobbiamo però sapere come conservarlo, con che frequenza e modalità rinfrescarlo, individuando e correggendo eventuali difetti per evitare danni al nostro prodotto finale.



CORSO ALTA FORMAZIONE PER PIZZAIOLI

SEDE NAZIONALE DI CAORLE (VE) DAL 27 NOVEMBRE AL 1 DICEMBRE 2017

DALLE ORE 9:00 ALLE ORE 17:00

A CHI È RIVOLTO

Il corso si rivolge a pizzaioli esperti e gestori di locale che intendano affinare il proprio bagaglio tecnico per attivarsi consapevolmente verso un complessivo perfezionamento del prodotto offerto al cliente per distinguersi sul mercato.

OBIETTIVI DEL CORSO

Formare e realizzare un nuovo concept di imprenditore pizzaiolo, che sappia porsi sul mercato con competenza tecnica e capacità organizzativa. La metodologia didattica mira a coniugare spunti teorici ed applicazioni pratiche, in un'ottica di confronto con professionisti di fama nazionale ed internazionale.

CONTENUTI

Il corso affronta le tematiche proprie della ristorazione in pizzeria in senso allargato:
- **GLI IMPASTI:** confronto sulle principali tecniche di impasto in pizzeria
- **LE FARINE:** focus su cereali, sfarinati e panificazione
- **PANIFICAZIONE:** confronto con un panificatore ed applicazioni pratiche in pizzeria

- LA PIZZA GOURMET:

Chef, Nutrizionista e pizzaiolo insegneranno a progettare e realizzare una pizza dal punto di vista dell'equilibrio nutrizionale, strutturale e del gusto.

- LE MATERIE PRIME:

Un mondo di oli. Analisi nutrizionale ed organolettica.

CORSO A NUMERO CHIUSO!

Per prenotazioni:
info@scuolaitalianapizzaioli.it
0421.83148

MADE
IN ITALY

polSELLi®

www.polSELLi.it

Voilà...ed è subito pizza!



Voilà

Farina per spolvero

- Riduce la polvere nell'ambiente di lavoro
- Conferisce alla pizza una doratura ottimale
- Riduce le bruciature sul fondo del disco di pasta
- Riduce l'appiccicosità durante la lavorazione
- Facilita la stesura del panetto

DIETRO UNA GRANDE RICETTA C'È SEMPRE UN GRANDE POMODORO.

È la passione che guida l'eccellenza in cucina. Lo sai tu e lo sa anche Mutti che ti garantisce il gusto autentico dei pomodori appena colti, 100% italiani, maturati al caldo sole estivo e curati in ogni fase della filiera produttiva. Mutti mette a tua disposizione Pelati, Passate, Polpe e Concentrati per offrirti prodotti sempre adatti a ogni tua ricetta.



Professional